



MATCHA EISCREME

MATCHA EISCREME REZEPT

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN



200 ML FRISCHE SAHNE



200 ML MILCH



2 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER



2 ESSELÖFFEL KOCHMATCHA VON LA CUCINA



70 G HONIG ODER AHORNSIRUP



HIMBEEREN (OPTIONAL) ALS BEILAGE

ZUBEREITUNG



SCHLAGEN SIE IN EINER KLEINE SCHÜSSEL ODER SALATSCHÜSSEL DIE CREME FRAÎCHE, DEN VANILLEZUCKER UND DEN HONIG AUF. DANN DIE MILCH DARÜBER GIESSEN UND WEITER VERQUIRLEN.



MATCHA-TEE HINZUFÜGEN UND VERQUIRLEN. ÜBERFÜHRUNG IN EINER TUPPERDOSE, DIE IN DIE TIEFKÜHLSCHRANK KOMMT.



SOBALD SIE BEGINNEN, DAS TABLETT IM GEFRIERFACH ZU LAGERN, UND ZWAR JEDE STUNDE MINDESTENS 5 STUNDEN LANG, SOLLTEN SIE DIE SAHNE SCHLAGEN UM KRISTALLE IM EIS ZU VERMEIDEN. NACH ABLAUF DIESER ZEIT SOLLTE MAN AM BESTEN BIS ZUM NÄCHSTEN TAG WARTEN, UM SIE ZU GENIESSEN. BEGLEITEN SIE DAS EIS MIT FRISCHEN HIMBEEREN, EIN WENIG SCHLAGSAHNE UND EIN PAAR SCHOKOLADENRASPELN.

LaCucina