

Rezept

Malaga-Eis am Stiel

Ein Rezept von Malaga-Eis am Stiel, am 30.06.2024

Zutaten

40 g Rosinen	2 EL weißer Rum (ersatzweise heller Traubensaft)
1 EL Ahornsirup	200 g Sahne
50 g Crème légère	6 Stieleisformen à ca. 50 ml (nach Belieben andere Förmchen und Stiele)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 18 g F, 2 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Die Rosinen in ein Schraubglas füllen, Rum und Ahornsirup dazugeben. Das Glas verschließen und die Rosinen im Kühlschrank 12 Std. (am besten über Nacht) durchziehen lassen.

2. Die Sahne cremig aufschlagen. Crème légère und Rum-Rosinen unter Rühren hinzugeben.

3. Malagacreme in die Formen verteilen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und für mindestens 5 Std. in das Tiefkühlfach stellen.