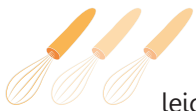




## Rosmarineis



leicht



30 Minuten (Plus Gefrierzeit Eismaschine bzw. 6 Stunden im Gefrierfach)

### Zubereitung

#### Besondere Vorbereitung

Eismaschine vorbereiten. (Alternative zur Herstellung in der Eismaschine) Eine Form, möglichst aus Metall, im Tiefkühlfach vorkühlen um später die Eiscreme einfüllen zu können.

### Zutaten für 4 Personen

- 0,5 Vanilleschote, ausgelöstes Mark
- 200ml Milch
- 200g Guma Pâtisserie Creme
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Eigelb
- 60g Zucker
- 1 Prise Salz

### Rosmarineis

Die Milch und die Guma Pâtisserie Creme in einem Topf aufkochen. Den Rosmarinweig dazugeben und mitköcheln lassen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel cremig rühren. Die Milch-Pâtisserie Creme Mischung unter ständigem Rühren in die Eigelbmasse einrühren. Das Ganze in einem Eisbad kalt rühren und anschließend in der Eismaschine frieren lassen. Haben Sie keine Eismaschine dann können Sie jede Stunde das Gefäß einmal durchrühren. Das Ganze dann 6 mal wiederholen.

#### Tipp vom Profi

Der Rosmarin ist schnell durch Thymian, Salbei, Lavendel usw. ersetzt. Dies ergibt zahlreiche Varianten!