

Rezept Matcha-Eis III

Zutaten (für 4 Personen):

- 200 ml Milch
- 2 TL Matcha (japanisches Teepulver)
- 4 Eigelb
- 2 cl weißer Rum
- 400 g Sahne

Zubereitung:

Die Milch zum Kochen bringen und das Teepulver einrühren. Die Teemilch vollständig abkühlen lassen. Eine temperaturbeständige Form mit 1 L Inhalt ins Gefrierfach stellen. Eigelb und Zucker über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Teemilch und den Rum unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in die Form füllen und 4 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Dabei alle 30 Minuten umrühren. Das Eis 20 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank antauen lassen.

Quelle: Teestunde für Genießer. Die ganze Welt des Tees.

