



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Passionsfrucht Eiscreme mit Erdbeermantel

Für 15 Schnapsgläser (ca. 3,4 cl)

### Zutaten:

150 g	Passionsfruchtsaft (ca. 10 Früchte)
1 Stk	Zitrone (Saft)
20 cl	Milch
25 cl	Vollrahm
110 g	Zucker
4 Stk	Eigelbe
20 g	Trockene Erdbeere

### Zubereitung

1. Das Fruchtfleisch von den Passionsfrüchte mit einem Teelöffel herausholen, gut durchquirlen und durch ein feines Sieb streichen.
2. In einer Schüssel das Eigelbe mit dem Zucker verquirlen bis die Mischung heller wird.
3. Fügen Sie den Passionsfrucht- und den Zitronensaft hinzu, gut mischen.
4. Vollrahm und Milch dazugeben und nochmals gut mischen.
5. Alles in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren, bis das Präparat verdickt ist.
6. Eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
7. Nun kann die fertige Masse für ca. 15 Min. in die Eismaschine.
8. Schnapsgläser bis zum Rand füllen und im Tiefkühler einfrieren lassen.
9. Die trockene Erdbeere in einem Blitzhacker geben und fein mahlen.
10. Das Pulver auf die Eiscreme fein verteilen.