Kiwieis



Zutaten

Zutaten:

- 200 g Kiwis
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 125 g Vollmilch
- 50 g Sahne
- 1 Teelöffel Speisestärke

Zubereitung

1. Den Zitronensaft mit dem Zucker, der Milch, dem Wasser und der
   Speisestärke in einen kleinen Topf aufkochen lassen.

2. Durch einen feinmaschigen Sieb in eine Schüssel sieben. Kiwis pürieren und in die etwas abgekühlte Zitronen-Zucker-Milchmischung geben. Alles miteinander gut verrühren und für 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Sahne schlagen und unter die Kiwimischung heben.

3. In die Eismaschine geben, und rühren lassen, bis das Eis

fest geworden ist.

Tipp:

Wer keine Eismaschine hat, stellt das Eis in das Gefrierfach und rührt es
zwischendurch des öfteren und am Schluss noch einmal kräftig mit dem
Handrührgerät durch, dadurch wird Luft eingearbeitet, so dass das Eis locker
wird. Dieser Vorgang kann 8-12 Stunden (je nach Menge) dauern.