Buttermilcheis

Buttermilcheis



- 300 ml Buttermilch
- 75 ml Orangensaft
- 50 g Honig
- 50 g Zucker
- 8 g Zitronenschalenaroma
- 125 ml Sahne

Eismasse zubereiten

1. Alle Zutaten miteinander verrühren und nochmals für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. In die Eismaschine geben, und so lange warten, bis die Masse cremig 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.