



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats

Mai 2012

Spicy Marshmallow Icecream

von Katy Galbraith

Eine von Katy's sehr britischen, kühlen Spezialitäten.

Zutaten

120 g	Marshmallows
1 Dose	Kondensmilch
1 TL	Zimt
120 g	dunkler Muscovado Zucker
175 ml	Creme Double

Zubereitung

1. Die Marshmallows, die Kondensmilch, den Zimt und den dunklen Muscovado Zucker in einem Topf erhitzen bis der Zucker aufgelöst ist und die Marshmallows geschmolzen sind. Die Masse abkühlen lassen.
2. Die Creme Double schlagen bis sie recht fest ist (in Deutschland ist sie das meist sowieso schon) und unter die Marshmallowmischung heben.
3. Die Eismischung nun in eine Form geben und einige Stunden im Gefrierschrank fest werden lassen. Fertig! Weiteres Rühren ist nicht notwendig.

Tipp:

Katy nimmt in der Regel eine Kastenform zum Einfrieren und schneidet das Eis dann in Scheiben. Dazu passt Schokoladensauce und etwas Fruchtiges.

Guten Appetit!