Zutaten

- 30 g Rosinen
- 5 cl Málaga Wein
- 0,4 L Sahne
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker

Dessert

Málaga-Eis

Genießen Sie unser köstliches Málaga-Eis mit Rosinen und Wein. Jetzt nachkochen und sich verwöhnen lassen! Entdecken Sie mehr bei Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Die Rosinen über Nacht in dem Málaga-Wein einweichen. Sahne mit Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Die Eigelbe mit einem kleinen Schuss der heißen Sahne anrühren und anschließend mit der restlichen Sahnemasse vermengen. Etwas vom der Einweichflüssigkeit zu der Eismasse geben und die gesamte Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen.
2. Wenn das Eis fertig gefroren ist, die eingeweichten Rosinen unterrühren.