

Zutaten

- 300 g Schmand, 70 g Puderzucker
- 1 Limone, 4 EL Holunderblütensirup
- fein geschnittene Minze

Dessert

„Hugo“-Schmand-Eis

Entdecken Sie unser erfrischendes Hugo-Schmand-Eis! Perfekt für heiße Tage. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Schmand, Zucker, Limettensaft und Abrieb der Limettenschale, sowie Sirup gut verrühren. In einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Minze erst zuletzt unterheben.