

Zutaten

- 250 ml Sahne
- 10 grüne Kardamom Kapseln
- 2 Eiweiß
- 40 g Zucker
- Rosenwasser zum Parfümieren

Dessert

Kardamom Eis mit Rosenwasser

Entdecken Sie unser erfrischendes Kardamom Eis mit Rosenwasser! Perfekt für Gourmets. Jetzt Rezept ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Sahne mit dem Zucker und den zerdrückten Kardamomkapseln aufkochen lassen. 2 Stunden ziehen lassen, dann nochmals aufkochen. Das Eiweiß mit einem kleinen Schuß der heißen Sahne anrühren, anschließend mit der restlichen Sahnemasse verrühren. Auskühlen lassen, passieren und in einer Eismaschine gefrieren lassen. Kurz bevor das Eis fertig gefroren ist, mit ein paar Tropfen Rosenwasser parfümieren.