



## Zutaten

- 175 ml Milch
- 175 ml Sahne
- 4 Eigelb
- 100 g Grafschafter Goldsaft
- Zuckerrübensirup

Dessert

# Rahmeis vom Grafschafter Goldsaft

Entdecken Sie unser cremiges Rahmeis mit Grafschafter Goldsaft. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie die Kochateliers für mehr Rezepte.

## So wird's gemacht:

1. Milch und Sahne zusammen mit dem Zuckerrübensirup aufkochen lassen. Die Eigelbe mit etwas der Sahne-Milch-Masse anrühren und zurück in die heiße Masse geben. Anschließend das Eis in der Eismaschine gefrieren lassen.