

Zutaten

- 300 ml Sahne
- 60 g Zucker
- 3 Eigelb
- 2 g Safran
- 2 cl Likör 43

Dessert

Safran-Eis

Entdecken Sie unser köstliches Safran-Eis Rezept! Perfekt für heiße Tage. Probieren Sie es aus und besuchen Sie die Kochateliers für mehr Ideen!

So wird’s gemacht:

1. Sahne, Zucker und Safran aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Sahne mit dem Likör abschmecken und aufkochen lassen. Die Eigelb unter kräftigem Rühren in die Sahnemasse geben, aber nicht mehr kochen lassen. Die Eismasse in einer Eismaschine gefrieren lassen.