



Zutaten

- 300 g Schmand
- 100 g Puderzucker

Dessert

Sauerrahm-Eis

Entdecken Sie unser cremiges Sauerrahm-Eis Rezept! Perfekt für Ihr wildes Weihnachtsmenü. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Saft und Abrieb von 1 Orange
2. Den Schmand mit dem Puderzucker gut verrühren, dann den Saft und Schalenabrieb hinzugeben. In einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.