



Zutaten

- 300 g Sauerrahm
- 100 g Puderzucker
- Saft von 2 Limonen
- 4 Zweige Thymian

Dessert

Sauerrahm-Thymian-Eis

Entdecken Sie unser cremiges Sauerrahm-Thymian-Eis! Perfekt für heiße Tage. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Den Schmand mit dem Puderzucker gut verrühren, dann den Saft und den gezupften Thymian hinzugeben. In einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.