



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Frigoeis

Frigobuz



1 Glas Milch
1 Glas Wasser
5 EL Zucker
1 ½ EL Speisestärke
1 EL Kakao
1 Päckchen Vanillezucker (5g)

- # In einen Topf Speisestärke, Kakao, Zucker zusammenmischen und dann die Flüssigkeiten einfüllen.
- # Kalte Milch und Wasser unter Rühren in die Trockenmischung einschütten.
- # Nach gutem Zusammenmischen der Zutaten den Topf bei mittlerer Hitze auf eine Herdplatte stellen.
- # Unter ständigem Umrühren so lang kochen bis die Konsistenz etwas flüssiger wie Pudding ist.
- # Vom Herd nehmen, Vanillezucker hinzugeben und umrühren.
- # Die warme Frigoeismasse in eine Gefrierform einfüllen und ebnen.
- # Nach Abkühlen auf Zimmertemperatur in das Gefrierfach stellen.
- # Am nächsten Tag aus dem Gefrierfach entnehmen und aus der Gefrierform herausnehmen.
- # Frigoeis in Alufolien wickeln.
- # Bis zur Servierung wieder in das Gefrierfach stellen.

Tipp: Frigoeis war eine beliebte Eissorte, die in den Zwischenpausen der früheren Kinovorführungen, verzehrt wurde.