



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

Kirscheis

Vişneli Dondurma



2 Gläser Milch
½ Glas Zucker
½ Glas Kirsche
1 KL gefüllter Sahlepulver
½ EL Weizenstärke
2 EL Zucker (für die Kirschen)

- # Die Kirschen waschen, entkernen und in 7-8 Teile zuschneiden. Mit zwei EL Zucker bestreuen und zwei Stunden zugedeckt ruhen lassen.
- # In einen Topf kalte Milch einfüllen, ½ Glas Zucker, Saleppulver und Weizenstärke hinzugeben.
- # Bevor es auf den Herd gestellt wird mit einem Schneebesen gut vermischen.
- # Den Topf bei mittlerer Hitze ab und zu umrührend zum Kochen bringen, anschliessend den Herd auf niedrige Hitze herschalten.
- # Wenn man mit dem Löffel die Masse aufschlägt und die Masse absinkt, dann ist es fertig.
- # Den Eis vom Herd nehmen und sobald es leicht abgekühlt ist, die in Zucker eingelegte Kirschen unterrühren. Die Kirschen vorsichtig unterrühren ohne sie zu zerdrücken.
- # Wenn es in Zimmertemperatur abgekühlt ist dann in eine tiefe Schale mit Deckel einfüllen. Mit offenem Deckel in den Gefrierschrank stellen.
- # Sobald das Kirscheis anfängt sich zu kristallisieren vom Gefrierschrank herausnehmen und gut umrühren und wieder in den Gefrierschrank stellen.
- # Das Umrühren sollte mindesten 3 Mal in Abständen von 1 ½ Stunden gemacht werden.
- # Wenn das Eis gefroren und weich ist dann den Deckel schliessen.
- # Vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und mit einem Eislöffel in Eisschalen füllen und servieren.

Tipp: Wenn die Mischung bei dem Einfüllen der Kirschen zu warm ist, dann wirkt die Farbe nicht so lebendig.