

Alternative Eissorten

Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 14. September 2010 17:40

Zitat

Original von Schmeili

Nicht alternativ, aber legger:

SOGoladen-Baileys-Eiscreme (für Kinder: Bailyes weglassen, herrliche Schokoladen-Eiscreme)

200 g VolmilchSOGolade

300 ml Milch

250 ml Sahne

50 ml Baileys

SOGoladeschmelzen. Milch und Baileys unterrühren. Die Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben. Das ganze kommt dann für ca. 30 Minuten in die Eismaschine oder für 5-6 Stunden in den Tiefkühler (dann zwischendurch umrühren).

sabber