



Slow Food® Saarland



Zuckererbsen-Sauerrahm-Eis

Rezept: Anna Keller – [Wern's Mühle](#), Foto: Thomas Reinhardt

Zutaten für 1 ltr. Eis:

170 g Erbsen – frisch oder TK	30 g Traubenzucker
400 ml frische Milch 3,5 %	20 g Milchpulver
100 g Sauerrahm	1 g Johannisbrotkernmehl
170 g Zucker	1 Prise Salz
15 ml Limettensaft	

Zubereitung

Erbsen in Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, 100 ml Kochwasser aufbewahren. Die Erbsen mit dem Kochwasser fein pürieren und kalt stellen.

Die Milch auf 85 °C erwärmen. Zucker, Traubenzucker, Milchpulver, Salz und Johannisbrotkernmehl zugeben und vermischen. Die Masse erneut auf 65 °C erwärmen. Im Kühlschrank auf 4°C abkühlen lassen.

Sauerrahm, Limettensaft und Erbsenpüree untermischen und durchs feine Sieb abpassieren. In Eismaschine frieren.

Guten Appetit!