



# Weißes Colaeis mit Colastrauch



(c) Margit Gietler/ mmg-design

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1/8 l Milch
- 1/8 l Obers
- 30 g Kristallzucker
- 1 kleiner Bund Colakraut
- 1 Messerspitze Salz
- 3 Eidotter
- 1/16 l Cola

## ZUBEREITUNG DES COLAEIS

Milch, Obers, Salz und die Hälfte des Zuckers erwärmen und das Colakraut darin 20 min ziehen lassen. Eidotter mit dem Rest des Kristallzuckers schaumig rühren und das Milchgemisch nochmals mit der Dottermasse unter ständigem Rühren vorsichtig erwärmen („zur Rose abziehen“). Das Cola untermischen, durch ein feines Sieb leeren und in der Eismaschine frosten.

Wir wünschen  
guten Appetit!

