



## Rezeptblatt/Arbeitsvorbereitung (AVOR)

Thema	Quelle	Datum	Name
Milcheis		19.5.22	Sina Dettwiler

Gericht: Milcheis ..... Quelle: ... Gutekueche.de .....

Garmethode/n: keine .....

Vorbereitungszeit 3.-5.Stunde ..... ca. Garzeit: keine .....

Zutaten für: 4 Personen .....

Menge	Zutaten	Vorbereitung / Zubereitung
0,3 Kg	Vollmilch	Das Ei wird in der Rührmaschine
0.06 Kg	Rahm	schaumig geschlagen. Danach gibt
0.06 Kg	Zucker	man die Milch und den Zucker zum
0.05 Kg	Vollei	schaumigen Ei und rührt weiter, bis sich
		der Zucker aufgelöst hat. Der Rahm
		wird jetzt unter die Milchmasse
		mehliert. Die Masse kann jetzt in einen
		Pacojetbecher abgefüllt werden und
		eingefroren werden. Ist die Masse
		eingefroren so kann sie pacossiert
		werden und nochmals für 10 Minuten
		eingefroren werden. (Die Masse wird so
		wieder fester und es geht leichter zum
		Anrichten).

### Anrichteweise

Passende Beilage(n): Birnen tarte tatin .....

Passende Garnitur: Schokoladensauce, Fruchtcoulis, etc .....

Anrichtegeschirr: Coupeglas, Teller, Dessertschale .....

CCP's .....

