



Cremiges Multivitamin Milcheis

Zutaten

Für den Sirup:

- 100 ml Multivitaminsaft, z.B. Multi von Klindworth
- 100 g Zucker

Für das Eis:

- 250 ml Multivitaminsaft, z.B. Multi von Klindworth
- 3 EL des Multivitaminsirups, alternativ Glukosesirup o. Sirup nach Wahl
- 100 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Eiweiß + 1 Prise Salz

Anleitung

Für den Sirup Multivitaminsaft und Zucker in eine kleine Kasserole geben und aufkochen. Für etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit merklich eindickt. Den Sirup vollständig auskühlen lassen.

Für das Eis Multivitaminsaft, Sirup, Zucker und Zitronensaft in eine große Schüssel geben. Sowohl Schlagsahne als auch Eiweiß in separaten Schüsseln steif schlagen. Anschließend zuerst die Sahne und dann das Eiweiß mit Hilfe eines Schneebesens nach und nach vorsichtig unter die Saftmischung rühren.

Die Masse in eine gekühlte Eismaschine geben und ca. 30 – 45 Minuten (je nach Maschine) zu Eis verarbeiten lassen. Eiskugeln auf einem Teller oder in einem Eisbecher anrichten, mit etwas Sirup beträufeln und genießen. 😊