

SO SCHMECKT LEINÖL.

LEINÖL-EISPARFAIT

So einfach geht's:

Schlagen Sie in einem Wasserbad Zucker, Eigelb, Salz und das Mark der Vanilleschote heiß auf. Alternativ können Sie statt dem Zucker und der Vanilleschote auch Bourbon-Vanille-Zucker verwenden. Schlagen Sie die Masse jetzt so lange kalt, bis sie sehr cremig wird. Nun rühren Sie das Leinöl ein, heben nacheinander geschlagene Sahne und geschlagenes Eiklar unter. Ist alles vermengt, füllen Sie es in kleine Formen und stellen es ins Gefrierfach, fertig.

Guten Appetit!

Spreewälder
Leinöl®

· FRISCH GEPRESSTES TRADITIONSÖL ·

ZUTATEN FÜR VIER PORTIONEN

- ▶ 2 mittelgroße Eier
- ▶ 30 ml Spreewälder Leinöl
- ▶ 150 g geschlagene Sahne
- ▶ 80 g Zucker
- ▶ 1 Vanilleschote
- ▶ 1 kleine Prise Salz

Rezeptempfehlung aus Straupitz

