

## **Eis mit Holunderblüten**

Portionen: 4

**ProPoints™** Wert: 3

Mit der Holunderblütenmilch kann man auch gut einen Pudding machen. Dann ca. 10 Dolden in 500 ml Milch ziehen lassen und mit Vanillepuddingpulver zubereiten.



### **Zutaten**

6 Holunderblütendolden  
200 ml Milch, fettarm  
2 Eigelb  
1 Tüte Sahne Topping Weight Watchers  
Stevia oder Süßstoff nach Geschmack  
1 Hand voll Erdbeeren zum garnieren

### **Anleitung**

Die Milch in eine flache Schüssel geben und die Dolden mit den Blüten nach unten in die Milch tauchen, so dass die Blüten mit Milch bedeckt sind. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Milch durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen. Eigelb, Stevia und 1 EL Wasser mit den Quirlen des Handrührers dick und cremig aufschlagen. Die Milch aufkochen lassen und langsam unter Rühren zur Eigelbmischung gießen. Milchmischung zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen lassen, bis sie leicht dicklich und schaumig wird. Ganz abkühlen lassen.

Sahnetopping steif schlagen, unter die Milchmischung rühren und in die laufende Eismaschine gießen. Etwa 20-30 Minuten cremig gefrieren lassen

Ohne Eismaschine → einfrieren und zwischendurch immer wieder aufschlagen.

Zu Kugeln formen und in Glasschalen servieren.

Eventuell mit Erdbeeren verzieren.

