



*Kräuter im Alltag*  
*Yvette Schneider*



# Holunderblüten Milcheis

Da dieses Eis ohne Wasseranteil gemacht wird, bleibt es herrlich weich und bildet keine Eiskristalle.

1.



300 ml Vollmilch  
15 Holunderblütendolden

Die Dolden über Nacht in der kalten Milch einweichen, so dass sie ihren Geschmack an die Milch abgeben.

500 ml Vollrahm  
100 g Zucker

Mit Erdbeeren servieren und genießen

Nun die Mischung in die Eismaschine geben und ca. 40 Minuten gefrieren. Es geht auch in einer Schüssel im Gefrierer, dann einfach ab und zu gut durchrühren.

Den Zucker im Rahm auflösen  
Die Milch abseihen, mit dem Rahm mischen und dann noch einmal kaltstellen.

**Zutaten:**  
15 Holunderblütendolden  
100 g Zucker  
300 ml Vollmilch  
500 ml Vollrahm

**Yvette Schneider**  
Weierlistrasse 4  
8447 Dachsen

Tel. 076 / 531 34 04  
yvette.schneider@shinternet.ch

**Phyto**praktikerin  
Freiburger Heilpflanzenschule



