

## **Mandeleis mit Rosinen**

**by Andreas - Dienstag, Februar 16, 2010**

<http://mundgericht.de/index.php/mandeleis-mit-rosinen/>

Die indische Küche ist nicht besonders reich an süßen Nachspeisen. Hier ist eine der wenigen Eisspezialitäten.

**900 ml Milch**

**200 gr. Zucker**

**3 EL Speisestärke**

**2 Eigelb**

**300 ml Crème Fraiche**

**50 gr. geröstete Kokosraspeln**

**50 gr. Mandelsplitter**

**50 gr. Rosinen**

Die Milch in einem Topf erhitzen. Dann den Zucker dazugeben und auflösen. Die Eigelb schaumig schlagen und mit der Crème Fraiche und der Speisestärke in die warme Milch einrühren.

Jetzt mit etwas Geduld und ständigem Rühren die Flüssigkeit andicken lassen. Nun die Kokosraspeln (vorher in einer Pfanne ohne Öl anrösten), die Mandelsplitter und die Rosinen dazugeben.

Ab in das Gefrierfach. Nun einige Male alle 20-30 Minuten die Masse mit einer Gabel umrühren. Tut man das nicht, bilden sich harte Eiskristalle und das fertige Eis wird steinhart. Vor dem Servieren ca. 30 Minuten vorher aus dem Kühlfach nehmen.