Kokosnuss-Glacé

Zutaten

400 ml	Kokosnussmilch
100 ml	Wasser
150 ml	Rahm
100 g	Zucker
50 g	Kokosflocken
3	Eigelb

Zubereitung

Die Kokosmilch zusammen mit dem Wasser aufkochen und etwas abkühlen lassen.

Die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren und die Kokosflocken dazu geben. Die Ei-Zucker-Mischung zur etwas abgekühlten Kokosmilch geben und verrühren.

Die Masse bei niedriger Temperatur eindicken und abkühlen lassen. Den Rahm unterrühren. Die Masse im Kühlschrank erkalten lassen und dann in der Eismaschine gefrieren.

***

SRF Schweizer Radio und Fernsehen, Zweigniederlassung der Schweizerischen Radio- und Fernsehgesellschaft SRG SSR