***Kirsch – Marshmallow Eis***

***Zutaten:***

1,5 l Milch

1,5 l Sahne

800 g Zucker

400 g Eigelb

1,5 l Kirschpüree

500 g Marshmallowcreme

***Zubereitung:***

Milch, Sahne, Marschmallowcreme und 300g Zucker langsam aufkochen bis sich die Marshmallowcreme komplett aufgelöst hat.

Das Eigelb mit dem restlichen Zucker über dem Wasserbad aufschlagen.

Anschließen Die Eimasse aus dem Wasserbad nehmen und unter ständigem rühren das Kirschpüree reinlaufen lassen. Danach die Milch unterrühren. In die Eismaschine geben.