***Rezept für das Maiseis***

***Zutaten:***

* *400 g gekochter Mais*
* *700 ml Milch*
* *300 ml Sahne*
* *140 g Zucker*
* *Zitronenschale*
* *160 g Eigelb*

***Zubereitung:***

1. *Im Topf mit dem Zucker und etwas Wasser einen Karamell ansetzen. Den Mais zugeben und etwas anrösten.*
2. *Die Milch und Sahne mit der Zitronenschale zugeben und einmal aufkochen.*
3. *Vom Herd nehmen und für eine halbe Stunde ziehen lassen.*
4. *Den Fond passieren und gut den Mais ausdrücken.*
5. *Die Eigelbe in eine Aufschlagschüssel geben.*
6. *Den Maisfond erneut aufkochen und unter Rühren langsam auf das Eigelb laufen lassen.*
7. *Passieren und in der Eismaschine abdrehen.*