



KANOWMÜHLE
SPREEWALD

Rezepte



ZUTATEN - 2 Portionen

- 4 Eier getrennt
- 75 g Zucker
- 150 g Quark
- 1/8 L Sahne
- 100 g Mohn
- 2 cl Apfelbrand
- 250 g Himbeeren
- 2 EL Mohnöl der Kanow-Mühle

Hinweis: Ideal an heißen Tagen, zu Parties oder Grillabenden

Arbeitszeit: ca. **30 Minuten:**

Gefrierzeit: mind. 3-4 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

ZUBEREITUNG

Die Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, dann den Quark, den Mohn, die Sahne, den Apfelbrand hinzufügen und alles mit einem Schneebesen cremig schlagen. Das Eiweiß richtig zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Mischung heben. Die Crème am besten portionsgerecht in kleine Glasgefäße abfüllen und mindestens 3-4 Stunden in das Tiefkühlfach stellen.

Wenn das Crème-Eis fest gefroren ist, mit Himbeeren oder andren Beerenobst servieren.

Glück zu! - Ihr Ölmüller