

Zutaten für 5 Personen:

200 ml Rahm (Obers, Sahne)
200 ml Milch
100 g Zucker
20 g Bourbon-Vanillezucker
4 ST Eigelb
2 EL Chai Latte-Pulver
1 EL Wasser, heiß
Salz

Herstellung:

1. Rahm, Milch, 50 g Zucker, Vanillezucker und Salz in einen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren vorsichtig erhitzen.
2. Eigelbe mit 50 g Zucker kräftig durchrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Sobald die Rahmmilch heiß ist, nach und nach in die Eigelb-Zuckermischung rühren.
3. Die Masse erneut erhitzen.
4. Das Chai Latte Pulver mit dem heißen Wasser verrühren.
5. Den angerührten Chai Latte dazugeben und kräftig durchrühren.
6. Die Creme abkühlen lassen.
7. Für Eilige: Das Abkühlen kann in einem Eiswasser beschleunigt werden.
8. Die Creme in die Eismaschine geben und je nach Gerät ca. 30-40 Minuten gefrieren lassen.

