

Tahin-Eis

Eis-Genuss mal anders! Köstliches Sesam-Eis mit Tahin und einem Hauch Meersalz. Kochcast-Hörerin Sandra aus Köln hat dieses Eis in Georgien gegessen und war so begeistert, dass sie es euch unbedingt vorstellen wollte.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 60 Min. · 8 Portionen

Zutaten

300 g Tahin (das Gute aus geschältem und geröstetem Sesam)

400 g gesüßte Kondensmilch (z. B. „Milchmädchen“)

¼ - ½ TL Meersalzflocken

400 g Sahne

Sesam für die Deko

Zubereitung

1. 300 g Tahin mit 400 g gesüßter Kondensmilch und ¼ - ½ TL Meersalzflocken glattrühren
 2. 400 g Sahne leicht steifschlagen und vorsichtig unterheben
 3. Das Ganze in der Eismaschine kaltrühren oder in eine Box geben und im Gefrierfach einfrieren.
 4. Zum Servieren mit ein wenig Sesam dekorieren.
 5. TIPP von Kochcast-Hörerin Sandra: Das Tahin-Eis auf Pfirsich-Crumble servieren. So hat sie es in Georgien gegessen.
-