

CORNFLAKE CRUNCH ICECREAM

Lecker



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und 100 g Cornflakes auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Die Cornflakes im Backofen etwa 15 Minuten rösten, bis sie noch etwas goldbrauner sind. Danach die gebackenen Cornflakes mit Sahne und Milch in eine Schüssel geben und 1 Stunde ziehen lassen. Das Backblech mit Backpapier beiseitestellen. Danach die Sahne-Milch durch ein Sieb in eine weitere Schüssel füllen. Mit einem Löffel die Cornflakes im Sieb etwas andrücken, um möglichst viel Flüssigkeit herauszubekommen. Dabei aber nicht zu viel ausdrücken, damit die Sahne-Milch möglichst weiß bleibt. Den Rest der Cornflakes am besten im Biomüll entsorgen oder für ein Porridge nutzen. Die Sahne-Milch nun mit der Kondensmilch verrühren und alles in eine Aufbewahrungsschale oder -dose mit Deckel geben. Die Mischung dann im Gefrierer etwa 5 Stunden einfrieren und alle 20 Minuten umrühren, so lange es geht.

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Für den Cornflake Crunch in einem kleinen Topf die Butter schmelzen und mit 100 g Cornflakes vermengen. Dann Milchweißer, Feinzucker und Salz unterrühren. Die Cornflake-Mischung auf das zuvor genutzte Backblech verteilen und 20 Minuten backen. Zwischendurch die Cornflake-Mischung ein Mal durchmischen. Danach vollständig abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Zum Servieren die Cornflake Eiscreme portionieren und mit Cornflake Crunch bestreuen.

ZUTATEN

Für die Eiscreme:

400 ml Sahne
300 ml Milch
80 g süße Kondensmilch
100 g Cornflakes

Für den Cornflake Crunch:

100 g Cornflakes
2 EL Milchweißer
2 EL Feinzucker
1 Prise Salz
4 EL Butter

UTENSILIEN

2 mittelgroße Schüsseln, Sieb, Aufbewahrungsdose mit 800 ml Volumen und Deckel, kleiner Topf