



## Japanisches Grüntee - Eis

### Matcha-Eis, traditionelle japanische Eiskrem!

Alle Zutaten solange miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

In der Eismaschine gefrieren lassen. (Dauert ca. 30-40 min.)

Aber Vorsicht mit dem Grüntee - schmeckt \*sehr\* intensiv!  
(Am besten die 17 g mit der Briefwaage abmessen...)

Das Eis wird (da ohne Eier) in der Eismaschine vermutlich nicht ganz gefrieren. Deshalb hinterher einfach nochmals für 30-60 Minuten in die TK-Truhe stellen, dann hat es eine schöne Konsistenz und ist verzehrfertig.

---

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 10 Minuten
<b>Ruhezeit</b>	ca. 1 Stunde
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Stunde 10 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	simpel
<b>Kcal p. P.</b>	ca. 211

---



### Zutaten für 5.01 Portionen:

---

0,31 Liter Sahne

---

0,31 Liter Milch

---

110 g Zucker

---

0,63 Prise(n) Salz

---

10,6 g Tee, grüner Pulverttee (Matcha) - gibt ´s in gutsortierten Teeläden

**Rezept von: Shimone**