

MILCHSORBET

ZUTATEN

Für 4 - 6 Personen

4 dl Milch

125 g gezuckerte Kondensmilch

½ Vanillestängel, ausgeschabtes Mark



ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten gut verrühren. Die Masse in der Glacemaschine gefrieren und möglichst halbgefroren, in einem Milchglas, servieren.

Statt in der Glacemaschine die Masse unter häufigem Rühren im Tiefkühler 3 - 4 Stunden gefrieren. Häufiges Rühren verhindert eine starke Kristallbildung im Sorbet.

Nach Belieben Sorbet mit Fruchttopping, z. B. Erdbeer, Likör oder Sirup beträufeln, oder das Sorbet mit Schokoladepulver oder Kaffeegranulat bestreuen.

