



SPARGELEIS

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1000 ml Milch

400 g Spargelschalen

150 g Zucker

125 g QimiQ Rahm-Basis

2 EL Glukosesirup

ZUBEREITUNG

1. Milch aufkochen. Restliche Zutaten in die kochende Milch geben, Topf von der Hitze nehmen, zudecken und die Spargelschalen ca. 15 Minuten ziehen lassen.
2. Flüssigkeit durch ein Sieb seihen und in der Eismaschine frieren. Spargeleis lässt sich gut mit Erdbeeren kombinieren.