

Koji-Eiscreme



Beschreibung

Eine ungewöhnliche, aber köstliche Eiscreme mit Koji. Dieses Rezept zeigt, dass fermentierte Zutaten nicht nur in herzhaften, sondern auch in süßen Gerichten ihren Platz haben. Das Koji verleiht der Eiscreme eine dezente Süße und einen milden Umami-Charakter.

Zutaten

- Milch – 200 ml
- Schlagsahne – 100 ml
- Zucker – 1 Esslöffel
- Koji – 2 Esslöffel

Zubereitungsschritte

1. Milch, Sahne und Zucker in einem Topf langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Koji hinzufügen und alles gut verrühren.
3. Die Mischung abkühlen lassen und dann in den Gefrierschrank geben.
4. Alle 30 Minuten umrühren, bis die gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist (insgesamt ca. 3 Stunden).

Tipp

- Für eine vegane Variante kann Kuhmilch durch Soja- oder Hafermilch ersetzt werden.
- Mit gerösteten Nüssen oder Früchten garnieren, um zusätzliche Textur und Geschmack zu erzielen.