

ENTDECKEN SIE...

# Wollmispeln



---

*Rezept auf der Rückseite*

# Mispel-Eis

ENTDECKEN SIE...  
*Mispeln*



## Für 4 Personen

500ml Milch · 250g  
Rohrohrzucker · 750g  
Mispeln · 2 Eigelb

## So geht's

Milch mit 150g Zucker aufkochen, abkühlen lassen. Mispeln kurz blanchieren und häuten, Kern und Trennhäute entfernen. Restlichen Zucker mit 100ml Wasser aufkochen, die Früchte darin bei mittlerer Hitze ca. 3 bis 4 Minuten dünsten und dann in einem Sieb abtropfen lassen.

Ca. 8 Hälften zu Seite legen, den Rest pürieren und abkühlen lassen. Milch, Eigelb und Mispelpüree verrühren, in der Eismaschine cremig gefrieren.

Das Eis mit Schokostreuseln und einem Minzblatt servieren.



VERFÜGBARKEIT  
MÄR – MAI

## WISSENSWERTES



Das Fruchtfleisch der Mispel ist leicht orange. Ihr Geschmack ist süß-säuerlich.



Die Mispel stammt aus dem Vorderen Orient. Man kennt sie aber seit Jahrhunderten auch in ganz Süd-, West- und Mitteleuropa.



Im Gemüsefach des Kühlschranks bleiben Mispeln problemlos bis zu 1 Woche frisch. Sie reifen dort gegebenenfalls auch langsam nach und werden weicher.



Das Fruchtfleisch der Mispeln enthält Kalium, Calcium, Phosphor und Vitamin C.



Aufschneiden, die braunen Kerne herauslösen und die dunkelgelben Früchtchen vernaschen. Schalenfehler beeinflussen nicht das Fruchtfleisch und müssen bei den Mispeln akzeptiert werden.