

Für 6 Personen

Vor- und Zubereitung: 45 Min.

Quellen lassen: 8-12 Std.

### **Zutaten:**

Am Tag vorher:

40 g Ribelmais

3,5 dl Rahm

2,5 dl Milch

1 Pr. Salz

100 -120 g Zucker

Am nächsten Tag: 4 Eigelb verquirlt

### **Zubereitung:**

1. Am Tag vorher:

Den Mais in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, bis er hellbraun ist, etwas auskühlen lassen.

2. Rahm, Milch, Salz, Zucker aufkochen und gerösteten Mais einrühren. 8 - 12 Stunden quellen lassen.

3. Am nächsten Tag:

Gequollene Flüssigkeit nochmals aufkochen, vom Herd ziehen und 4 verquirlte Eigelb einrühren.

4. Abkühlen lassen und dabei ab und zu umrühren.

5. In einer Glace Maschine oder in gefrorener Salzwasser-Eislösung gefrieren und abfüllen.

### **Tipp:**

Am Schluss Blüten wie Lavendel, Malve, Ringelblume, Goldmelisse usw. beimischen oder als Dekoration beim Servieren darüberstreuen.

