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.