

Crème Fraîche Glace

Sie passt immer und entzückt zum Beispiel unsere liebe Brautführerin Gabriela jedes Mal. Zudem ist diese Glace rasch zubereitet.

Den Zuckersirup bereite ich vor und fülle ihn ausgekühlt in eine Glasflasche. So bewahre ich ihn gut verschlossen im Kühlschrank auf. Ich benutze eine Glace-Maschine, die mich schon seit Jahren begleitet. Das Gefrierelement liegt im Tiefkühler bereit, so dass die kalte Glace-Masse in ca. 40 Minuten genussbereit ist. Noch ein Wort zur Crème Fraîche: mein Favorit ist jene von Migros.

Wer mag, bereitet die Glace vor und füllt sie in gut verschliessbare Deckeldosen ab. Im Tiefkühler aufbewahrt schmeckt sie noch lange ausgezeichnet. Bei uns kommt das allerdings selten vor - meistens ist sie im Nu weg geschleckt...

Vor- und zubereiten: ca. 15 Minuten

Ergibt ca. 1 Liter Glace

Auskühlen: ca. 4 Stunden

Gefrieren in der Glace-Maschine: ca. 40 Minuten

5 dl Wasser

500 g Zucker

—

400 g Crème Fraîche

- Wasser und Zucker aufkochen und ca. 2 Minuten kochen. Zugedeckt auskühlen, in Glasflasche füllen, verschlossen ca. 4 Stunden in Kühlschrank stellen.
- Eiskalter 2.5 dl Zuckersirup und die Crème Fraîche verrühren, in der Glace-Maschine nach deren Anweisung gefrieren.

Mein Tipp: Passt zu Tarte Tatin, Schokolade Fladen, Früchtekuchen und vielem mehr.