

# Eiscreme aus Mango- Kürbis- Curd

## Zutaten:

- 3 Eigelb
- 3 EL Zucker
- 200 Joghurt Natur (3,5 % Fett)
- 100 ml Milch (3,5 % Fett)
- 200 g Creme Fraiche
- 200 g Mango-Kürbis-Curd
- frische Minze

## Anleitung:

1. Eigelb mit dem Zucker in eine Metallschüssel geben und über heißem Wasserbad cremig aufschlagen.
2. Milch und Joghurt in einem weiteren Topf erwärmen (nicht kochen!) und nach und nach in die Eiermasse einrühren.
3. Die Masse solange über dem Wasserbad aufschlagen, bis eine dicke Creme entsteht. Kalt stellen.
4. Nach dem Erkalten das Creme Fraiche und den Mango-Kürbis-Curd unter die Masse mischen und in der Eismaschine nach Anleitung gefrieren lassen.