

Mango Eis selber machen



Arbeitszeit **15 Min.**
Kühlen **6 Stdn.**
Niveau **Einfach**

Zutaten für 6 Personen:

400 g	Mangos
200 ml	Milch
200 g	Sahne
40 g	Zucker

1. Schritt

Die Mango schälen und in Stücke schneiden. Mit einem Pürierstab mixen, die Milch und die Sahne vorsichtig hinzufügen und alles gut mischen. Den Zucker einrühren und die Masse so lange pürieren, bis sich der Zucker aufgelöst hat

2. Schritt

Eine **Auflaufform (ca. 24x 18 cm)** bereitstellen und die Mango-Masse einfüllen. Damit das Eis gleichmäßig gefriert, die Masse alle 1 bis 2 Stunden umrühren. Das Mango-Eis für mindestens 6 Stunden tiefkühlen vor dem Servieren.