

## Patbingsu -- koreanische Eis-Variation

### Für zwei Personen

10 Eiswürfel aus Milch	1 Nektarine	1 Sternfrucht
1 Kiwi	10 kernlose, weiße Weintrauben	10 kleine Marshmallows
2 Eier	50 g Pistazienkerne	4 EL Zucker
250 ml Milch	2 EL Kondensmilch	

Die Eiswürfel in einem Mixer sehr fein mixen. Die Kondensmilch dazugeben. Die Pistazien sehr fein hacken. Die Eier aufschlagen, trennen, mit dem Zucker und den Pistazien vermengen und schaumig schlagen. Die Masse über einem Wasserbad schaumig weiter schlagen und langsam die Milch einfließen lassen. Anschließend abkühlen lassen und in die Eismaschine geben. Die Nektarine entkernen und in kleine Spalten schneiden. Die Kiwi schälen und fein hacken. Die Sternfrucht in Scheiben schneiden. Die Weintrauben halbieren. Das Pistazieneis auf das Milcheis geben, mit den Früchten und den Marshmallows dekorieren und servieren.

Sandra Schröder am 10. Januar 2013