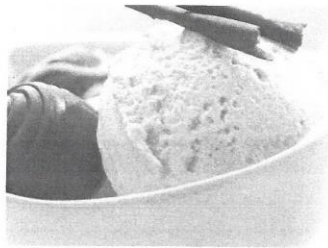


Low-Carb-Eis**Süße Versuchung, weniger Kalorien**

Genuss ohne Reue - das Low-Carb-Konzept liegt voll im Trend. Denn wer auf Weizenmehl oder Zucker verzichtet, spart viele Kalorien. Und auch ohne Zucker kann man richtig leckeres Eis machen.

Das Rezept

Das Eis lässt sich ohne Eismaschine leicht selber machen und dient als Basis für verschiedene andere Eissorten.

**Zutaten**

- 500 Gramm Sahne
- 150 Gramm Xylitol
- 5 Eigelb
- Vanillepulver

Zubereitung

- Sahne aufschlagen
- Eigelb mit Xylitol gut schaumig rühren
- Vanillepulver dazugeben
- Sahne vorsichtig unterheben, die Masse für vier Stunden ins Gefrierfach – fertig!