

## Selbstgemachtes Milcheis

2 Becher Schlagsahne

1 Dose gesüßte Kondensmilch

Streusel / geschmacksgebende Zutaten wie  
Schokolade, Fruchtmas...

Die Kondensmilch in eine Plastischüssel mit Deckel geben. Die Schlagsahne steifschlagen und unter die Kondensmilch heben. Jetzt die Eismasse nach Herzenslust mit Zutaten nach Geschmack verfeinern. Den Deckel fest verschließen und über Nacht ins Gefrierfach stellen.

Viel Spaß und guten Appetit.