

Kochen**Eveline Lazik****Montag, 03.06.2024****Erdbeer-Eiscreme****Für 4 Portionen****Zutaten**

150 g Erdbeeren

60 g feiner Zucker

125 ml Vollmilch

1 EL Zitronensaft

50 ml süße Sahne (Bio-Sahne ohne Carrageen)

Zubereitung:

1. Die gewaschenen Beeren mit dem Zucker in eine Schüssel geben und pürieren.
2. Milch und Zitronensaft zum Fruchtpüree geben und verrühren.
3. Sahne steif schlagen und unter die Masse mischen.
4. Die Masse in einen Gefrierbehälter füllen und in den Gefrierschrank stellen. Wenn sich die ersten Eiskristalle bilden, die Masse mit einem Schneebesen oder einer Gabel gut durchrühren und wieder kaltstellen.
5. Das Durchrühren etwa viermal jede halbe Stunde wiederholen.
6. Nach rund 5 Stunden sollte das Eis fertig sein, ist es noch zu weich, nochmal kaltstellen.
7. Mit dem Eisportionierer Kugeln formen und in Schälchen geben und mit Minze dekorieren.

Achtung: Da dieses Rezept keine Stabilisatoren wie zum Beispiel Eigelb oder Johannisbrotkernmehl enthält, ist das Erdbeereis am Ende eher weich und nicht so gut für eine Waffel geeignet.