

# Erdbeer - Eis 1

Kategorien: Früchte, Eis, Erdbeer

Zutaten für: 500 Milliliter

|     |       |                   |
|-----|-------|-------------------|
| 250 | Gramm | Frische Erdbeeren |
| 100 | ml    | Apfelsaft         |
| 50  | Gramm | Zucker            |
| 1   | Pack. | Vanillezucker     |
| 1   | Essl. | Zitronensaft      |
| 200 | Gramm | Suesse Sahne      |

## Anleitung:

Grundzubereitung

1. Erdbeeren kurz waschen und die Stiele abzupfen. Anschliessend kleinschneiden und kalt stellen.
2. Den Apfelsaft mit dem Zucker und dem Vanillezucker erhitzen, dabei ab und zu umruehren.
3. Sobald sich der Zucker geloest hat, den Topf vom Herd nehmen und die Apfelsaft-Zucker-Loesung abkuehlen lassen.
4. 2/3 der Erdbeeren mit dem Zitronensaft und der Apfelsaft-Zucker-Loesung fein puerieren.
5. Die Sahne mit dem Erdbeerpueree mischen.

Zubereitung im Eis-Profi

6. Die Erdbeer-Sahne-Mischung abgedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
7. Vor dem Einfuellen der Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine diese kurz mit dem Handruehrgeraet aufschlagen und die restlichen kleingeschnittenen Erdbeeren unterruehren.
8. Die Eismasse 20-30 Minuten gefrieren lassen. Eventuell das Erdbeer-Eis einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Das Erdbeerpueree wie zuvor beschrieben herstellen. Die Sahne steif schlagen und unter das Pueree heben. Die restlichen kleingeschnittenen Erdbeeren ebenfalls unterheben. Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Tiefkuehlfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad gefrieren lassen. Waehrend dieser Zeit die Masse ein paarmal vorsichtig mit einem Kochloeffel durchruehren. Die Eiscreme vor dem Servieren 10 Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.

Tipp:

Sollte es keine frischen Erdbeeren geben, koennen ebensogut tiefgekuehlte Erdbeeren oder Dosenfruechte verwendet werden. Dann jedoch nur 50 ml Apfelsaft zugeben.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "  
[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)