

## Erdbeer - Eis (Einfache Zubereitung)

Kategorien: Früchte, Eis, Erdbeer

Zutaten für: 1 Liter

400	Gramm	Erdbeeren; frisch oder TK
3-4	Essl.	Zitronensaft
100-150	Gramm	Zuckersirup (Fertigprodukt)
400	Gramm	Sahne

### Anleitung:

1. Bei Verwendung von frischen Erdbeeren, diese vorab klein schneiden und in einem Gefaess zugedeckt 1 Stunde ins Gefriergeraet stellen.

2. Die gekuehlten bzw. tiefgekuehlten Erdbeeren aus dem Gefriergeraet nehmen und mit dem Zitronensaft im Mixer fein puerieren. Den Zuckersirup unterruehren.

3. Die Sahne nicht ganz steif schlagen und unter das Fruchtpueree mischen.

4. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter Ihres Eis-Profi fuellen und 30-40 Minuten gefrieren lassen.

Tip: Zuckersirup selbst herstellen: 1/4 Ltr. Wasser, 150 g Zucker und 1 Paeckchen Vanillezucker aufkochen. Die Mischung bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten weiter erhitzen. Topf vom Herd und die Mischung gut abkuehlen lassen.

Varianten: Je nach Belieben koennen Sie auch Himbeeren, Blaubeeren entsteinte Kirschen, Fruchtfleisch von Aprikosen, Pfirsichen, Mangos usw. anstelle der Erdbeeren verwenden. Sie erhalten immer ein koestlich fruchtiges Speiseeis.