

Erdbeer - Eis (Gourmet)

Kategorien: Früchte, Eis, Erdbeer

Zutaten für: 1 Liter

400	Gramm	Erdbeeren
1/4	Ltr.	Wasser
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
3-4	Essl.	Zitronensaft
400	Gramm	Sahne

Anleitung:

1. Die Erdbeeren klein schneiden und in einem Gefaess fuer 1 Stunde ins Gefriergeraet stellen.
2. Wasser, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Topf vom Herd nehmen und so lange ruehren, bis sich der Zucker aufgeloeset hat, anschliessend abkuehlen lassen.
3. Die Erdbeeren aus dem Gefrierschrank nehmen und mit dem Zuckerwasser und dem Zitronensaft im Mixer fein puerieren.
4. Sahne nicht ganz steif schlagen und unter das Fruchtpueree mischen.
5. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter Ihres Eis-Profi fuellen und 30-40 Minuten gefrieren lassen.