

Rhabarber - Erdbeer - Eis

Kategorien: Eis

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Rhabarber
150	Gramm	Zucker
1	Essl.	Wasser
250	Gramm	Erdbeeren
250	ml	Crème double
100	ml	Milch
2	Essl.	Likör (Kirschlikör)

Anleitung:

Rhabarber frisch anschneiden und Fäden abziehen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit 3 EL Zucker und Wasser in eine ofenfeste Form geben. 30-40 Minuten in der Mitte des auf 180-200 Grad vorgeheizten Backofens weich schmoren. Herausnehmen, auskühlen lassen. Erdbeeren entstielen, mit restlichem Zucker pürieren. Mit den übrigen Zutaten mischen, in der Eismaschine nach Anweisung des Herstellers gefrieren lassen. Oder Masse in eine tiefe Schale geben und unter mehrmaligem Aufrühren einfrieren lassen. Zum Servieren das Eis 20 Minuten vorher in den Kühlschrank stellen. Dann Kugeln formen, in Gläsern anrichten. Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten