

Selbstgemachtes Erdbeereis ohne Eismaschine

Das selbstgemachte Erdbeereis ohne Eismaschine ist besonders an Kindergeburtstagen sehr beliebt und mit diesem Rezept ist ein Volltreffer garantiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

| | |
|--------|-------------------------------|
| 350 g | Erdbeeren |
| 160 g | Zucker |
| 1 EL | Vanillezucker |
| 200 ml | Milch |
| 200 ml | Schlagobers |
| 4 Stk. | Eier |

Zubereitung

1. Leckerer selbst gemachtes Erdbeereis ohne Eismaschine ist gar nicht so schwer. Am besten frische Früchte verwenden. Diese zuerst unter fließendem Wasser abspülen, den Strunk entfernen und halbieren bzw. vierteln. Je nachdem wie groß die Frucht an für sich ist. Die Fruchtstücke in einer großen Schüssel mit Vanillezucker bestreuen und mindestens 30 – 45 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem Zucker zu einer schaumigen Masse verrühren. Da dies später über dem Wasserbad weiterverarbeitet werden muss, eine kleine Aluschüssel verwenden, die auf einen geeigneten Topf passt. In einem weiteren kleinen Topf Schlagobers mit Milch aufkochen und die warme Flüssigkeit dann in die Schüssel mit der Eigelbmasse rühren.
3. Nun für das Wasserbad einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen und die Schüssel mit der zuvor zusammengemischten Eigelbmasse draufstellen. Den Inhalt dann so lange aufschlagen, bis sich eine dickliche Masse ergibt, die sich mittels eines Löffels formen und ziehen lässt.

4. Das Wasser im Topf darf allerdings nicht kochen, darauf unbedingt achten! Ist die richtige Konsistenz erreicht, die Aluschüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und den Inhalt weiterhin schlagen, bis die Schüssel komplett abgekühlt ist.
5. Die Früchte mit dem Mixer zerkleinern und unter die abgekühlte Creme heben. Nun das Ganze in den Gefrierschrank stellen, bis es richtig hart ist.

Tipp

Das selbst gemachte Erdbeereis ohne Eismaschine anschließend mit frischen Erdbeeren garnieren. Auch eine leckere Schokoladensauce und eine Eiswaffel passen hervorragend dazu.