Erdbeereis

Mit diesem Rezept lässt sich Erdbeereis ganz einfach selbst herstellen. Ein Klassiker, der bei Groß und Klein beliebt ist und an heißen Tagen herrlich erfrischend ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

400 g	Frische Erdbeeren
200 ml	Vollmilch
200 ml	Schlagobers
150 g	Zucker
0.5 Stk.	Zitronen
3 Stk.	Eigelb
1 TL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für das **Erdbeereis** als Erstes die Erdbeeren gründlich waschen, das Grün herausschneiden und die Früchte halbieren. Die Erdbeeren in eine Schüssel geben und die halbe Zitrone darüber auspressen. Zucker darüber rieseln lassen und alles gut durchmischen. Die Früchte für etwa zehn Minuten ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit Ei trennen und das Eigelb mit dem restlichen Zucker vermischen, bis sich das Eigelb vollständig mit dem Zucker verbunden hat. Wer möchte, kann jetzt noch etwas Vanillezucker einrühren.

3. Nun Milch in einen Topf geben und langsam erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Dann die Ei-Zuckermischung einrühren und die Masse für etwa fünf Minuten bei niedriger

Hitze köcheln lassen. Wenn die Masse dicker geworden ist, vom Herd nehmen, den Schlagobers einrühren und alles abkühlen lassen.

4. Währenddessen die Erdbeeren mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Erdbeeren dann in die Schlagobersmischung einrühren und weiter abkühlen lassen. Wenn das Eis Zimmertemperatur erreicht hat, in die Eismaschine geben und herunterkühlen lassen.

Tipp

Das Erdbeereis lässt sich auch ohne Eismaschine zubereiten. Dazu das Eis einfach in eine große Schüssel geben und in den Kühler stellen. Wenn das Eis dann schon etwas angefroren ist, kräftig umrühren, sodass richtig Luft in die Mischung kommt. Diesen Vorgang während der gesamten Gefrierzeit einige Male wiederholen. Das Eis schmeckt so genauso gut, die Prozedur ist lediglich etwas aufwendiger.