

Heidelbeereis

Das Heidelbeereis gelingt mit diesem Rezept auch ohne Eismaschine. Das selbstgemachte Eis wird deinen Freunden und Familie schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

500 ml	Schlagobers (kalt)
250 g	Mascarpone (kalt)
100 g	Staubzucker
1 Stk.	Ei (frisch)
1 Stk.	Vanilleschote
75 g	Heidelbeeren

Zubereitung

1. Für das **Heidelbeereis** wasche die Heidelbeeren gründlich und püriere sie fein. Schlage das sehr kalte Schlagobers steif und siebe den Staubzucker hinzu. Gib die Mascarpone, Ei, das Mark der Vanilleschote und Salz hinzu und vermische alles.
2. Fülle das Eis in eine passende Form und verteile die pürierten Heidelbeeren darauf. Hebe sie mit einem Löffel vorsichtig unter die Eismischung.
3. Tiefkühlen das Eis für mindestens 4 Stunden. In der ersten Stunde rühre es mehrmals mit einer Gabel um, um große Eiskristalle zu vermeiden. Lasse es ca. 10-20 Minuten vor dem Genuss antauen und dekoriere es mit frischen Heidelbeeren. Genieße das köstliche Heidelbeereis und lass es dir schmecken!

Tipp