Himbeer-Sahneeis selbstgemacht

Super einfach, super schnell, super lecker: Rezept für selbstgemachtes Himbeereis.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Lisa

Zutaten

300 g	Himbeeren (gefroren)
1 Flasche	Rama Cremefine (zum Schlagen)
Nach Belieben	Staubzucker
Nach Belieben	Minze (oder Zitronenmelisse)

Zubereitung

1. Für das selbstgemachte Himbeereis die gefrorenen Himbeeren in den Mixer geben. Staubzucker und Rama Cremefine zum Schlagen zufügen. Alle Zutaten fein pürieren.

2. Die Himbeermasse für 30 Minuten in das Gefrierfach geben. Danach in Dessertgläser geben, mit Minze oder Zitronenmelisse garnieren und sofort servieren.

Tipp

Das Rezept für das selbstgemachte Himbeereis kann man auch mit allen anderen gefrorenen Früchten zubereiten.