

# 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         | <a href="#">Himbeeren</a> (gefroren)         |
| 1 Flasche     | Rama Cremefine (zum Schlagen)                |
| Nach Belieben | Staubzucker                                  |
| Nach Belieben | <a href="#">Minze</a> (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.