

Himbeereis

Dieses köstliche Himbeereis wird kinderleicht ohne Eismaschine zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

250 g	Himbeeren (frisch oder TK)
250 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eidotter
1 Schuss	Zitronensaft
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Für das köstliche Himbeereis zuerst die Kerne von den Himbeeren trennen. Dafür ein Küchsieb zur Hand nehmen und die Himbeeren durch das Sieb streichen.
2. Eidotter, Feinkristallzucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer so lange rühren bis die Himbeereis Masse cremig geworden ist. Schlagobers schlagen und unter die Masse mischen. Das fertige Eis in eine Behälter geben und im Gefrierfach durchfrieren lassen.

Tipp

Das selbst gemachte Himbeereis mit Waffeln oder Hohlhippen servieren und eventuell mit Minze Blätter garnieren.