

## Kirscheis

In der Eisdiele ist das leckere Kirscheis nur selten im Angebot. Deshalb am besten gleich selber machen mit diesem einfachen Rezept für die Eismaschine.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

520 g	<a href="#">Kirschen</a>
1 TL	Kirschwasser
3 EL	Zitronensaft
1 EL	Balsamicoessig
200 g	<a href="#">Zucker</a>
250 ml	Milch
500 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>

## Zubereitung

1. Für das Kirscheis die Kirschen waschen und entsteinen, in Viertel schneiden und in eine Schüssel füllen. Balsamicoessig und die Hälfte des Zuckers zufügen, vorsichtig verrühren und 2 Stunden lang ruhen lassen.

2. Anschließend die Kirschen durch ein Sieb abgießen und dabei den Saft auffangen. Von den Kirschen die Hälfte in eine kleine Schüssel umfüllen und mit dem Stabmixer pürieren.
3. Die Milch in eine Rührschüssel gießen. Den restlichen Zucker und Vanillezucker zufügen und mit dem Rührgerät durchschlagen, sodass sich der Zucker vollständig auflöst. Anschließend den aufgefangenen Saft, Kirschwasser, flüssiges Schlagobers, Zitronensaft und das Kirschpüree zufügen.
4. Die Masse in die Eismaschine füllen und rund 20 Minuten lang durchmischen lassen (hängt vom Gerätetyp ab). Dann die Kirschviertel mit hineingeben und die Maschine noch einige Minuten lang laufen lassen, bis das Eis schön cremig ist.

## Tipp

Das Kirscheis vor dem Servieren mit ganzen Kirschen und Minze- oder Zitronenmelisseblättern dekorieren. Wer es noch cremiger mag, kann ein wenig Mascarpone mit in die Eismasse rühren.