

Leckeres Kiwi-Eis

Mit diesem Rezept in der Hand kann der Sommer kommen: Ein leckeres Kiwi-Eis ist nicht nur erfrischend, sondern steckt auch voller Vitamin C.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

260 g	Kiwi
130 ml	Schlagobers
2 EL	Eiweiß
80 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für leckeres Kiwi-Eis die Kiwis schälen, vierteln und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Zitronensaft und Zucker verrühren.
2. Schlagobers steif schlagen und mit der Kiwimasse vermengen. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Eismasse nun für 35 Minuten in die Eismaschine geben.
3. Wer keine Eismaschine hat, füllt die Eismasse in eine sehr große Schüssel und stellt diese in die Gefriertruhe. Wenn die Masse am Rand schon etwas gefroren ist (nach ca. 1-1,5 Stunden), die Masse kräftig durchrühren.
4. Wieder in die Gefriertruhe stellen und das Vorgehen 2-3 Mal wiederholen, bis die Masse eine ähnliche Konsistenz wie Softeis hat. Sofort servieren oder in eine verschließbare Form füllen und wieder einfrieren.

Tipp

Besonders gut schmeckt leckeres Kiwi-Eis mit der passenden Sauce wie z.B. einer fruchtigen Kiwi-

oder Erdbeer-Sauce.