Schnelles Erdbeereis

Schnelles Erdbeereis ist im Sommer eine willkommene Abkühlung und wird ganz ohne Eismaschine zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

250 g	Erdbeeren
250 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eidotter
1 Schuss	Zitronensaft
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Schnelles Erdbeereis ist im Nu zubereitet. Zuerst die frischen Erdbeeren gründlich waschen und das Grün entfernen. Die sauberen Früchte vierteln und in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft beträufeln und den Feinkristallzucker darüber streuen, alles gut durchmischen und kurz ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Eidotter mit dem Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer kräftig rühren. Erdbeeren-Zucker-Gemisch mit einem Mixstab pürieren und zu der Ei Masse geben. Das Schlagobers schlagen und unter die Masse heben. So lange rühren bis ein cremiges Erdbeereis entsteht. Das fertige Eis in einen Behälter füllen und im Tiefkühlfach frieren lassen.

Tipp

Je nach Saison lässt sich das Eis auch mit anderen Beeren Früchten schnell zubereiten.