

# Schnelles Himbeereis

Einfach himmlisch: Mit diesem Rezept ist das schnelle Himbeereis in 15 Minuten servierfertig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|        |   |
|--------|---|
| 460 g  | <a href="#">Himbeeren</a> (tiefgekühlt) |
| 100 g  | Kristallzucker                          |
| 300 ml | <a href="#">Schlagobers</a>             |
| 6 EL   | Krokant                                 |

## Zubereitung

1. Für **Schnelles Himbeereis** die tiefgekühlten Himbeeren auf einen Teller geben und mit dem Kristallzucker bestreuen. Beides circa 10 Minuten ruhen lassen.
2. Das Schlagobers schlagen, bis es halb fest ist. Die gezuckerten Himbeeren grob pürieren, das halbfeste Schlagobers untermischen.
3. Das Himbeereis danach auf Dessertschälchen verteilen und mit Krokant bestreuen. Sofort servieren.

## Tipp

Das schnelle Himbeereis schmeckt pur, aber passt auch sehr gut zu frischem Obstsalat.