

ZART SCHMELZENDES ERDBEEREIS

Ein Sommertraum! Mit frischen Früchten zubereitet, ist Erdbeereis eine Offenbarung. Achten Sie auf Qualität, denn je aromatischer die Beeren, desto umwerfender das Ergebnis!

1 Die Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen, Kelchblätter abzupfen und unschöne Stellen wegschneiden. Die Beeren grob schneiden und mit dem Pürierstab fein pürieren.

2 Den Saft der Zitrone auspressen und mit dem Zucker verrühren, zu den Erdbeeren geben und alles verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann die Sahne und die Milch dazugeben und die Masse einmal gut mit dem Pürierstab durchmischen. Die Masse in einer Eismaschine nach Betriebsanleitung gefrieren lassen (ca. 35 Min.).

**Für 10 Portionen • Zubereitungszeit 15 Min.
• Frieren 35 Min. • 95 kcal pro Portion**

Zutaten

300 g Erdbeeren
1/2 Zitrone
80 g feiner Zucker
150 g Sahne
100 ml Milch

Ausserdem:

Eismaschine
Pürierstab

Gut zu wissen

Die Saison der unwiderstehlichen und Vitamin-C-reichen Früchte ist kurz, man sollte sie also ausnutzen! Am aromatischsten sind noch immer Walderdbeeren, die aber im Handel kaum erhältlich sind. Die kleinfrüchtigen Monatserdbeeren hingegen lassen sich gut im Topf oder im eigenen Garten ziehen.