

ORF



Selbstgemachtes Erdbeereis

Zutaten:

500 g frische Erdbeeren
200 g Sahne
150 g Crème fraîche (oder griechischer Joghurt)
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Erdbeeren vorbereiten: Die Erdbeeren gründlich waschen, das Grün entfernen und die Früchte vierteln.

Pürieren: Die Erdbeeren zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren.

Basis mischen: Die Sahne steif schlagen. Die Crème fraîche unter das Erdbeerpüree rühren und anschließend die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Mit Eismaschine: Die fertige Eismasse in die Eismaschine füllen und je nach Hersteller für ca. 30 bis 40 Minuten cremig gefrieren lassen.

Ohne Eismaschine: Die Masse in einen flachen, gefriergeeigneten Behälter füllen und ins Eisfach stellen. Für ca. 4 Stunden gefrieren lassen, dabei alle 30 Minuten mit einer Gabel kräftig durchrühren, um Eiskristalle zu zerstören.