

Cremiges Erdbeereis (mit und ohne TM)

Zutaten für 4 Portionen (oder auch nur 1 große):

- 320 g Erdbeeren
- 1 Ei (L)
- 120 g Zucker
- 1/4 Teelöffel Salz
- 3/4 Teelöffel Vanilleextrakt/aroma
- 3/4 Esslöffel frischer Zitronensaft
- 200 ml Sahne
- 200 ml Vollmilch



Zubereitung im Thermomix:

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und im Mixtopf pürieren. 10-15 Sek/ 8. Wer es ganz fein mag, püriert auf höherer Stufe und länger. Wer Stückchen mag, niedriger und kürzer ;)
2. Nun alle weiteren Zutaten dazugeben und für 10 Sekunden auf Stufe 4-5 verrühren.
3. Entweder ihr füllt nun die Masse in eine Eismaschine und lasst diese ca. 50 Minuten ihre Arbeit tun, dann habt ihr cremiges Eis oder ihr füllt das Eis in einen Behälter und stellt diesen in euer Gefrierfach. Hier ist es gut, wenn ihr alle Stunde das Eis gut durchrührt.
4. *Tipp: Wenn das Eis später zu fest ist, gebt es in den Mixtopf und rührt es da einmal gut durch. Einfach mit Blickkontakt. Dann habt ihr cremiges Eis wie von der Eisdiele! Und: das gilt für jedes Eis ;)*

Zubereitung ohne Thermomix:

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in einer geeigneten Schüssel mit dem Mixer pürieren.
2. Nun alle weiteren Zutaten dazugeben und verrühren.
3. Entweder ihr füllt nun die Masse in eine Eismaschine und lasst diese ca. 50 Minuten ihre Arbeit tun, dann habt ihr cremiges Eis oder ihr füllt das Eis in einen Behälter und stellt diesen in euer Gefrierfach. Hier ist es gut, wenn ihr alle Stunde das Eis gut durchrührt.

Ich wünsch euch frohes Eis essen <3

Fräulein Kuchenzauber