

Rezept

Schnelles Erdbeereis mit Fruchtaufstrich

Ein Rezept von Schnelles Erdbeereis mit Fruchtaufstrich, am 19.04.2024

Zutaten

200 g reife Erdbeeren

200 g Sahne

75 g Erdbeer-Fruchtaufstrich

1 EL Akazienhonig

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren putzen, waschen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Die Erdbeeren klein würfeln, mit dem Fruchtaufstrich in ein hohes Rührgefäß geben und mit dem Schneidstab fein pürieren.

2. 100 g Sahne mit Akazienhonig in einen Topf geben und langsam erhitzen. Erdbeerpüree unterrühren. Abkühlen lassen. Übrige Sahne steif schlagen und locker unter die abgekühlte Erdbeermasse rühren.

3. Eismasse in ein gefriergeeignetes Gefäß füllen und in das Tiefkühlfach stellen. Eismasse zwischendurch immer wieder umrühren, bis die Masse anfängt zu gefrieren. Erdbeereis sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen, bis zum Gebrauch ins Tiefkühlfach und vor dem Servieren 15 Min. in den Kühlschrank stellen.