

Rezept

# Schnelles Erdbeereis mit Mascarpone

Ein Rezept von Schnelles Erdbeereis mit Mascarpone, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> TK-Erdbeeren (ersatzweise auch andere TK-Früchte)	<b>3 EL</b> Mascarpone
<b>1 EL</b> Puderzucker	<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker
	<b>2 EL</b> frisch gepresster Orangensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

## Zubereitung

1. Die tiefgekühlten Erdbeeren etwa 5 Min. antauen lassen.

---

2. Die angetauten Erdbeeren mit Mascarpone, Vanillezucker, Puderzucker und Orangensaft in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

---

3. Das Blitz-Eis sofort in hübsche Tassen, Gläser, Schälchen oder auch in Eiswaffel-Tütchen füllen und servieren.