Rezept

Erdbeer-Buttermilcheis - ohne Eismaschine

Ein Rezept von Erdbeer-Buttermilcheis - ohne Eismaschine, am 12.10.2024

Zutaten

300 g	Erdbeeren, gefroren
150 ml	Schlagsahne
75 g	(Vanille-)Zucker
150 ml	Buttermilch
1-2 EL	Grappa (oder Wodka, Himbeergeist,...)
	optional: 3-4 EL Erdbeermarmelade (ohne Stücke)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die gefrorenen Früchte in einen Standmixer geben. Buttermilch, Schlagsahne, Alkohol und Zucker in einer Schüssel vermengen, dann über die Erdbeeren geben.

2. Den Mixer verschließen und erst auf niedriger, später mit hoher Geschwindigkeit zu einer glatten Eismasse mixen. Falls notwenig, zwischendurch mit einem Gummispatel die Seitenwände abstreifen und sicherstellen, dass sich keine ganzen Früchte im Schneideinsatz verklemmt haben (NUR bei ausgeschaltenem Mixer!!!).

3. Die Eismasse in einen gefriergeeigneten Behälter gießen. Wer mag, verteilt nach etwa einem Drittel 1-2 EL glattgerührte Erdbeermarmelade, wieder ein Drittel Eismasse, nochmal Marmelade und den Rest Eis - Eiscreme-Connoisseure sprechen dann von einem "Erdbeer-Swirl". Den Eisbehälter gut verschlossen ins Gefrierfach stellen und das Eis mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

4. Essen Kinder mit, kann man den Alkohol ersatzlos streichen. Das Eis gefriert dann fester, weswegen man es einfach einige Minuten länger antauen lassen muss. Oder gleich ganz frisch zubereitet vernaschen!