

## Rezept

# Erdbeer-Buttermilcheis - ohne Eismaschine

Ein Rezept von Erdbeer-Buttermilcheis - ohne Eismaschine, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Erdbeeren, gefroren	<b>150 ml</b> Buttermilch
<b>150 ml</b> Schlagsahne	<b>1-2 EL</b> Grappa (oder Wodka, Himbeergeist,...)
<b>75 g</b> (Vanille-)Zucker	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 notwendig, zwischendurch mit einem Gummispatel die Seitenwände abstreifen und sicherstellen, dass sich keine ganzen Früchte im Schneideinsatz verklemmt haben (NUR bei ausgeschaltetem 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!