

## Rezept

# Erdbeer-Eisbombe

Ein Rezept von Erdbeer-Eisbombe, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>3 Becher</b> Sahnejoghurt	<b>600 g</b> Erdbeeren
<b>1 EL</b> Cointreau (ersatzweise Erdbeersirup)	<b>5 EL</b> Puderzucker
<b>1 TL</b> abgeriebene unbehandelte Zitronenschale	<b>4 EL</b> Zucker
<b>4</b> sehr frische Eiweiße	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Den Joghurt in einem feinen Sieb gut abtropfen lassen. 500 g Erdbeeren kurz abbrausen und putzen. 100 g davon klein schneiden, mit dem Likör oder Sirup begießen und abgedeckt beiseite stellen. Die restlichen Erdbeeren mit dem Puderzucker und der Zitronenschale im Mixer pürieren. Mit dem Joghurt vermischen.
2. Den Zucker mit 1 EL Wasser in einem Töpfchen zu einem dicken Sirup kochen. Die Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach den warmen Zuckersirup dazugeben und unter die Erdbeermasse heben. Die marinierten Erdbeerstückchen vorsichtig unterziehen.
3. Die Masse in eine Eisbombenform oder große Schüssel (2 l Inhalt) füllen und 5-6 Std. ins Gefrierfach stellen. Vor dem Servieren die Form in warmes Wasser tauchen und die Eisbombe auf eine Platte stürzen. Mit den zurückbehaltenen Erdbeeren garnieren.