Rezept

Erdbeer-Mascarpone-Eis

Ein Rezept von Erdbeer-Mascarpone-Eis, am 30.05.2025

Zutaten

200 g	frische Erbeeren
250 g	Mascarpone
3 EL	Puderzucker
	etwas Matcha-Teepulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Eis à 50 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entkelchen. Erdbeeren mit Puderzucker und Mascarpone in eine Rührschüssel geben und fein pürieren.

2. Die Erdbeermasse in Förmchen füllen und mindestens 4 Std. gefrieren lassen. Dann das fertige Eis aus den Förmchen lösen und ca. 5 Min. antauen lassen. Jeweils das obere Eisdrittel leicht mit Matcha-Teepulver bestäuben.