Rezept

Erdbeereis aus der Eismaschine

Ein Rezept von Erdbeereis aus der Eismaschine, am 14.11.2026

Zutaten

350 g	reife Erdbeeren
100 g	Erdbeerkonfitüre
50 g	Zucker
½	Zitrone
200 g	Sahne
	Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 700 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die halbe Zitrone auspressen. Die Erdbeerstücke mit dem Zitronensaft, der Erdbeerkonfitüre, der Sahne, 75 ml kaltem Wasser und dem Zucker mit dem Pürierstab fein pürieren.

2. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das Erdbeereis mit einem Gummispatel aus der Maschine schaben, auf Schälchen verteilen und sofort servieren. Oder in einer Gefrierbox mit Deckel in das Tiefkühlfach stellen.