

## Rezept

# Erdbeereis mit Aceto balsamico

Ein Rezept von Erdbeereis mit Aceto balsamico, am 25.04.2024

## Zutaten

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>500 g</b> Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt)           | <b>80 g</b> Zucker             |
| <b>3</b> Eigelbe (Größe M)                                 | ½ Vanilleschote                |
| <b>200 ml</b> Milch (3,8 % Fett)                           | <b>200 g</b> Sahne             |
| <b>2 EL</b> Granatapfel- oder Erdbeersirup (Fertigprodukt) | <b>1 TL</b> Crema di balsamico |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 850 g Eis | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Frische Erdbeeren waschen, trocken tupfen und entkernen. Tiefgekühlte Früchte etwas antauen lassen. Die Beeren mit 40 g Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen.
2. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die Vanilleschote mit einem kleinen scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Schote und Mark mit Milch und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.
3. Die heiße Vanillesahne zügig unter Rühren mit dem Schneebesen in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und mit einem Gummispatel zur Rose abziehen.
4. Die Vanillemasse durch ein feines Sieb in eine kalte Schüssel streichen. Die Schüssel auf ein kaltes Wasserbad setzen und die Masse kalt rühren.
5. Die kalte Vanillemasse mit Erdbeerpüree und Sirup verrühren, in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Zuletzt die Crema di balsamico einrühren. Das fertige Eis aus der Maschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.