

Rezept

Erdbeereis mit Crème Fraîche

Ein Rezept von Erdbeereis mit Crème Fraîche, am 09.09.2024

Zutaten

150 g Erdbeeren

100 g Sahne

Eismaschine (nach Belieben)

80 g feinsten Zucker

150 g Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, die Stielansätze und Blätter entfernen und die Beeren in Scheiben schneiden. Mit dem Zucker im Mixbecher fein pürieren.

2. Die Sahne steif schlagen, die Crème fraîche und die Sahne unter das Erdbeerpüree rühren. Die Masse in eine Metallschüssel füllen, ca. 4 Std. zugedeckt ins Tiefkühlfach stellen und mindestens alle 30 Min. einmal durchrühren, damit die Eiskristalle nicht zu groß werden. Alternativ die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

3. Vom fertigen Eis Nocken abstechen und in vier Becher oder Gläser setzen.