

Rezept

# Erdbeereis mit Crème Fraîche

Ein Rezept von Erdbeereis mit Crème Fraîche, am 25.03.2023

## 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.