

Rezept

## Erdbeereis mit Mascarpone

Ein Rezept von Erdbeereis mit Mascarpone, am 24.02.2024

### Zutaten

<b>500 g</b> vollreife Erdbeeren	<b>90 g</b> Puderzucker
<b>2 EL</b> Erdbeer- oder Himbeersirup	<b>150 g</b> Mascarpone
<b>200 g</b> Schmand	<b>100 g</b> Sahne

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

### Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen und klein schneiden, mit Puderzucker und Erdbeersirup in ein hohes Gefäß füllen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

---

2. Mascarpone mit Schmand und Sahne glatt rühren. Erdbeerpüree untermischen. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Das fertige Erdbeereis sofort servieren oder in eine vorgekühlte Gefrierbox mit Deckel füllen und ins Tiefkühlfach stellen.