

Rezept

Heidelbeereis mit Baiser

Ein Rezept von Heidelbeereis mit Baiser, am 18.04.2024

Zutaten

150 g TK-Heidelbeeren	50 g Zucker
150 ml Kondensmilch (gesüßt, 10 % Fett)	200 g Crème fraîche
6 Baisertropfen (15 g)	

Außerdem

Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal, 24 g F, 5 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Heidelbeeren, Zucker und Kondensmilch in einen Standmixer füllen und fein pürieren. Die Heidelbeermilch in eine Schüssel gießen und die Crème fraîche mit einem Schneebesen unterrühren. Die Heidelbeermasse in die Eismaschine füllen und in ca. 25 Min. cremig fest gefrieren lassen.
2. Die Baiser-Tropfen mit den Fingern grob zerbröseln. Das Eis aus der Maschine löffeln und die Baiser-Brösel untermischen. Das Eis sofort in vier Schälchen servieren oder bis zur gewünschten Konsistenz im Tiefkühlfach weiter gefrieren lassen.
3. Ohne Eismaschine Heidelbeeren, Zucker und Kondensmilch im Standmixer fein pürieren und in einer Gefrierbox im Tiefkühlfach in ca. 4 Std. vollständig durchfrieren lassen. Die Masse dann grob zerteilen und mit der Crème fraîche im Standmixer cremig mixen. Die Baiser-Brösel untermischen und einige darüberstreuen.