

Rezept

# Himbeereis

Ein Rezept von Himbeereis, am 17.04.2024

## Zutaten

**400 g** frische Himbeeren

**2 EL** frisch gepresster Limettensaft

**80 g** Puderzucker

**400 g** Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Die Himbeeren kurz abbrausen und verlesen. Himbeeren mit Puderzucker und Limettensaft in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Kurz aufkochen und 2 Min. köcheln lassen. 100 g Sahne unterrühren. Himbeeren etwas abkühlen lassen und durch ein Sieb streichen. Himbeermasse 30 Min. im Kühlschrank durchkühlen.
2. Übrige Sahne cremig (nicht zu steif) aufschlagen und unter das Himbeerpüree rühren. Eismasse in die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen.
3. Himbeereis herausnehmen und sofort servieren oder in eine vorgekühlte Gefrierbox mit Deckel füllen und ins Tiefkühlfach stellen.