

Rezept

Johannisbeer-Buttermilch-Eiscreme

Ein Rezept von Johannisbeer-Buttermilch-Eiscreme, am 21.03.2023

Zutaten

500 g rote oder schwarze Johannisbeeren	3 Stängel Minze
200 g Sahne (tiefgekühlt) + eventuell noch etwas flüssige Sahne	500 g Buttermilch (tiefgekühlt)
	80 - 100 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen und trocken tupfen. Die Beeren vorsichtig von den Rispen abstreifen. 100 g davon beiseitelegen - das wird später die essbare Deko. Die Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken.

2. Die selbst eingefrorene Sahne und Buttermilch aus den Bechern drücken und mit einem großen Messer grob hacken. Zusammen mit den Beeren, der Minze und 80 g Puderzucker in eine leistungsstarke Küchenmaschine mit Messereinsatz (mindestens 500 Watt) geben und zu einem Eis mit cremiger Konsistenz verarbeiten. Bleibt die Eismasse zu trocken, noch etwas flüssige Sahne unterarbeiten. Das Eis nach Wunsch noch mit Zucker nachsüßen.

3. Die Johannisbeer-Buttermilch-Eiscreme mit dem Eisportionierer zu Kugeln oder mit einem großen Löffel zu Nocken formen und in Tassen, Gläsern, Eis- oder Dessertschalen anrichten. Zum Schluss noch mit den beiseitegelegten Johannisbeeren dekorieren. Sofort servieren, da das Eis sehr schnell schmilzt!