

Rezept

Pfirsich-Aprikosen-Eis

Ein Rezept von Pfirsich-Aprikosen-Eis, am 01.10.2023

Zutaten

100 g Pfirsiche (frisch oder aus der Dose)

35 g Zucker

100 g Aprikosen

200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Frische Pfirsiche ca. 30 Sek. mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, entsteinen und in feine Würfel schneiden. Dosenpfirsiche abtropfen lassen und fein würfeln. 50 g Pfirsichwürfel beiseitestellen. Die Aprikosen halbieren, entsteinen und in Würfel schneiden.
2. Restliche Pfirsichwürfel mit den Aprikosenwürfeln, Zucker und Sahne in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die beiseitegestellten Pfirsichwürfel unterheben und die Fruchtsahne ca. 40 Min. in einer Eismaschine gefrieren lassen, bis ein cremiges halbfestes Eis entstanden ist.