

## Rezept

# Pfirsicheis mit Fruchtstückchen

Ein Rezept von Pfirsicheis mit Fruchtstückchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> vollreife Pfirsiche	<b>100 ml</b> Rohrzuckersirup (Getränkeregale)
<b>1 EL</b> Limettensaft	<b>400 g</b> Sahne
<b>3</b> Eigelbe (Größe M)	<b>50 g</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen, entsteinen und klein würfeln. Rohrzuckersirup, Limettensaft und 3 EL Pfirsichwürfel erhitzen und 2 Min. ziehen lassen. Pfirsichwürfel mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abkühlen lassen. Übrige Pfirsichwürfel zum Sirup geben, aufkochen und unter Rühren 2-3 Min. köcheln lassen. Danach etwas abkühlen, mit dem Stabmixer fein pürieren und im Kühlschrank 30 Min. durchkühlen lassen.
2. Sahne erhitzen. Eigelbe mit Zucker in einem Schlagkessel glatt verrühren. Die heiße Sahne unterrühren. Die Eiercreme erst über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, dann im eiskalten Wasserbad kalt rühren. Das Pfirsichpüree unterrühren und im Kühlschrank 30 Min. durchkühlen lassen. Eismasse in die Eismaschine füllen und in 45-60 Min. cremig fest frieren lassen.
3. Die restlichen Pfirsichwürfel bei laufendem Motor dazugeben und kurz mitrühren. Das Pfirsicheis sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und tiefkühlen.