Rezept

Sahniges Erdbeereis

Ein Rezept von Sahniges Erdbeereis, am 12.10.2024

Zutaten

350 g	Erdbeeren
2	Eigelb (M)
125 ml	Milch (3,5 % Fett)
100 g	Zucker
1	Vanilleschote
75 g	Sahne

Außerdem

Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 11 g F, 4 g EW, 32 g KH

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und mit 30 g Zucker pürieren. Eigelbe und übrigen Zucker (70 g) in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Vanilleschote halbieren und das Mark herausschaben. Milch und Vanillemark in einem Topf erhitzen.

2. Die Vanillemilch in zwei Portionen in die Eigelbmasse rühren. Die Mischung zurück in den Topf gießen und unter ständigem Rühren auf 80° erhitzen. Dabei die Temperatur mit einem Küchenthermometer prüfen. Die Masse weiterrühren, bis sie andickt. Vom Herd nehmen, Sahne und Erdbeerpüree einrühren.

3. Die Eismasse zuerst in ca. 15 Min. auf Raumtemperatur abkühlen, dann in ca. 1 Std. 45 Min. im Kühlschrank ganz auskühlen lassen. Die kalte Erdbeermasse in die Eismaschine füllen und in ca. 45 Min. cremig bis fest gefrieren lassen. Das Eis aus der Maschine löffeln und sofort servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.