

Rezept

Schnelles Himbeereis ohne Eismaschine

Ein Rezept von Schnelles Himbeereis ohne Eismaschine, am 26.04.2024

Zutaten

250 g TK-Himbeeren	40 g Zucker
200 g Himbeerkonfitüre	100 g Crème fraîche
150 g Vanilleeis	80 ml lieblicher Weißwein (z. B. Moscato d'Asti, ersatzweise heller Traubensaft)
1 EL Zitronensaft	4 Dessertringe (8 cm Ø, 5 cm hoch)
120 g frische Himbeeren (ersatzweise TK) und 4 Blättchen Melisse zum Garnieren (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die TK-Himbeeren leicht antauen lassen. Mit Zucker, 100 g Konfitüre und Crème fraîche in den Mixbecher der Küchenmaschine geben und glatt pürieren. Das Vanilleeis hinzufügen und alles zu einem cremigen Eis verrühren. Das Eis in die Dessertringe drücken und ins Tiefkühlfach stellen.
2. Den Wein mit der restlichen Konfitüre und dem Zitronensaft erhitzen, glatt rühren und wieder erkalten lassen.
3. Für die Garnitur nach Belieben die frischen Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Das Eis aus den Dessertringen lösen und auf vier Desserttellern anrichten. Mit der Sauce beträufeln und die frischen Himbeeren darauf verteilen. Nach Belieben mit je 1 Melisseblättchen garnieren.