

Rezept

# Zartschmelzendes Erdbeereis

Ein Rezept von Zartschmelzendes Erdbeereis, am 11.11.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Erdbeeren	<b>1/2</b> Zitrone
<b>80 g</b> feiner Zucker	<b>150 g</b> Sahne
<b>100 ml</b> Milch	

**Dazu empfehlen wir Produkte unseres Partners Fackelmann**

Eisportionierer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen, Kelchblätter abzupfen und unschöne Stellen wegschneiden. Die Beeren grob schneiden und mit dem Pürierstab fein pürieren.

---

2. Den Saft der Zitrone auspressen und mit dem Zucker verrühren, zu den Erdbeeren geben und alles verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann die Sahne und die Milch dazugeben und die Masse einmal gut mit dem Pürierstab durchmischen. Die Masse in einer Eismaschine nach Betriebsanleitung gefrieren lassen.