

Erdbeereis

Mit diesem Rezept lässt sich ein Erdbeereis auch ohne Eismaschine selber machen. Nur 5 Zutaten und fertig ist der Sommergenuss.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Joghurt 10% Fett
- 100 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack
- 50 g Zucker

Wie mache ich selber ein Erdbeereis ohne Eismaschine?:

1 Erdbeeren vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und grob zerkleinern.

2 Erdbeereis zubereiten:

Alle Zutaten in einen Standmixer oder Rührbecher geben und fein pürieren. Eismasse in eine große Rührschüssel geben und etwa 3 Std. gefrieren, dabei alle 30 Min. mit einem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen.

3 Servieren:

Eis portionieren und anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch tiefgekühlte Früchte verwendet werden.
- Wenn das Eis länger gefriert, es etwa 30 Min. vor dem Servieren herausnehmen.
- Nach Wunsch mit frischen Erdbeeren anrichten.