

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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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.

