

# Selbstgemachtes Erdbeereis & über die Königin des Gartens

28.06.2015 13:20

## Zutaten

### Zutaten mit Maschine

ca. 300 g frische Erdbeeren gefroren (optional natürlich auch andere Beeren)

1 Becher Schlagobers (oder 125 ml Schlagobers und 125 ml Milch)

2 EL Staubzucker (optional mehr, je nachdem wie süß man es gerne hat)

1 TL Vanillezucker

½ Zitrone

### Zutaten ohne Maschine:

ca. 300 g frische Erdbeeren (nicht gefroren)

½ Becher Schlagobers

200 ml Milch

150 g Zucker oder Staubzucker

1 TL Vanillezucker

3 Eigelb

½ Zitrone

## Zubereitung

### Zubereitung mit Maschine:

1. Gefrorene Beeren in die Küchenmaschine/in den Mixer geben und gut pürieren.
2. Staub- und Vanillezucker darauf streuen.
3. Zitrone pressen und Zitronensaft mit Schlagobers/Milch und evtl. mit nach und nach hinzugießen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
4. Eis sofort servieren.

### Zubereitung ohne Maschine:

1. Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Erdbeeren in eine Schüssel geben. Erdbeeren mit 50 g Zucker mischen, Zitrone pressen und darüber geben und das Ganze ziehen lassen.
2. Restlichen Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb verrühren. Milch erwärmen (nicht zu heiß machen) und langsam in die Ei-Zuckermischung gießen und das Ganze bei niedriger Temperatur kurz simmern lassen (Achtung nicht kochen, da das Eigelb sonst gerinnt).
3. Nun die Mischung vom Herd nehmen und Schlagobers untermischen. Erdbeeren pürieren und unter die Mischung geben und alles gut verrühren.
4. Masse in eine große Schüssel geben und diese Schüssel in das Tiefkühlfach geben. Ca. eineinhalb Stunden darin gefrieren lassen, bis die oberste Schicht beginnt zu frieren. Anschließend wieder herausnehmen und mit einem Schneebesen cremig rühren. Eis wieder in den TK geben und den Vorgang 2-3 Mal etwa alle 10 Minuten wiederholen.

---

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!