

Erdbeereis (mit Eismaschine)

Material: Eismaschine

Zeitlicher Aufwand: ca. 1 Stunde bis zum fertigen Eis

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Menge: 1 Form, ca. 10 Kugeln

Zutaten

300g Erdbeeren

400g gezuckerte Kondensmilch
(z.B. Milchmädchen)

200 ml Sahne

100g Creme Fraiche

1-2 EL Zitronensaft

1 Prise Salz



Vorbereitung (1 Tag vorher)

Ich nutze die Eismaschine bzw. den Kitchen Aid®-Eisbereiter. Dafür müssen die *Schüssel und das Rührelement mindestens 24 Stunden im Gefrierschrank vorgefroren werden*. Selbstgemachtes Eis schmilzt in der Regel schneller, da es keine Stabilisatoren enthält.

Zubereitung

1. Die Erdbeeren gründlich waschen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Wer möchte kann das Püree anschließend durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Dies ist jedoch ein zusätzlicher Arbeitsschritt und nicht notwendig. Mein Eis war mit Kernen.
2. Das Erdbeerpüree, die gezuckerte Kondensmilch und das Crème fraîche mit einem Schneebesen glatt rühren. Anschließend den Zitronensaft und eine Prise Salz unterrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Erdbeermasse heben.
3. Die fertige Eismasse in die Eismaschine füllen und je nach Gerät etwa 30-40 Minuten gefrieren lassen. Anschließend das Eis in eine gefriergeeignete Dose umfüllen und für mind. 2 Stunden ins Gefrierfach stellen, damit die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Besonders praktisch: Die Eismasse muss nicht vorgekühlt werden. Das spart viel Zeit und macht die Zubereitung besonders unkompliziert.

Mein persönlicher Tipp:

Bei meiner Eismaschine zuerst das Rührwerk einschalten und dann die Eismasse einfüllen, damit sie nicht am Schüsselrand anfriert. Bei heißen Temperaturen empfehle ich, eine gefriergeeignete Dose vorzukühlen.

Viel Spaß beim Nachmachen – Eure mathildebackt ♥