

Erdbeereis – lody truskawkowe - jahodová zmrzlina

Wer mag denn kein Eis? Sahne, Schokolade, Haselnuss oder vielleicht Mango. Fruchtsorbet, oder Sahneeis. Es ist für jeden etwas dabei.

Heute laden wir euch ein, gemeinsam Erdbeereis zuzubereiten, das unsere Familie liebt, vor allem, wenn es mit frischen Erdbeeren zubereitet werden kann.

Das Rezept ist sehr einfach und man braucht nur 4 Zutaten dafür. Die Erdbeeren können leicht durch andere Früchte wie Heidelbeeren, Kirschen oder Himbeeren ersetzt werden. Und noch eine gute Nachricht: Das Eis ist glutenfrei.

Also, an die Arbeit!

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Gefrierzeit: max. 6 Stunden
Anzahl der Portionen: 1400 ml

Zutaten:

- 500 g Erdbeeren
- 5 Esslöffel Zucker
- 250 g Mascarpone
- 300 ml Schlagsahne



Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen und die Stiele entfernen.
2. Die Erdbeeren in den Topf geben, zwei Esslöffel Zucker hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten kochen, bis die Erdbeeren ihren Saft abgeben.
3. Die heißen Erdbeeren zu einer glatten Mus pürieren und zum Abkühlen beiseite stellen.
4. Sahne, Mascarpone (kalt, direkt aus dem Kühlschrank) und drei Esslöffel Zucker in ein hohes Gefäß geben und zu einer glatten Masse schlagen (ca. 2 Minuten).
5. Die Mischung in eine Schüssel geben, die Erdbeeren hinzufügen und alles gut vermischen.
6. Das Eis kann entweder in spezielle Eisformen oder in einen Behälter gefüllt werden (in diesem Fall muss das Eis während des Gefrierens mindestens dreimal umgerührt werden, damit es schön cremig bleibt).
7. Die Abkühlzeit beträgt maximal 6 Stunden. In Eisformen geht es schneller.

Geheimtipps:

Wenn die auf Eis sehr groß ist und weder Obst noch Sahne oder Mascarpone zur Verfügung stehen – oder das Eis am liebsten sofort gegessen werden will – dann einfach Fruchtsaft in die Eisformen gießen und ca. zwei Stunden einfrieren. Wassereis aus Mangosaft schmeckt besonders gut.

Für die Sommerwortschatztruhe:

		
Erdbeere	truskawka <i>Lautschrift truskafka</i>	jahoda <i>Lautschrift jahoda</i>
Zucker	cukier <i>Lautschrift zukjer</i>	cukr <i>Lautschrift zukr</i>
Sahne	śmietana <i>Lautschrift schmietana</i>	smetana <i>Lautschrift smetana</i>
Glas	szklanka <i>Lautschrift Schklanka</i>	sklo <i>Lautschrift sklo</i>
Esslöffel	łyżka <i>Lautschrift wischka</i>	lžíce <i>Lautschrift Ischieze</i>
Gefrierfach	zamrażalnik <i>Lautschrift samraschalnik</i>	mraznička <i>Lautschrift mraznitschka</i>
Topf	garnek <i>Lautschrift garnek</i>	topf <i>Lautschrift topf</i>

Guten Appetit – Smacznego – Dobrou chuť