



ERDBEER- EIS

Zutaten

- 200 ml Sahne
- 100 g Naturjoghurt
- 400 g Erdbeeren, geschält
- 2 TL Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft
- 4 Freilandeier, (2 ganze, 2 Eigelb)
- 100 g Kristallzucker
- feines Salz

Zubereitung

Die Sahne in einer Schüssel schlagen, bis sie fest ist. Vorsichtig den Joghurt unterheben und zur Seite stellen.

Erdbeeren, Puderzucker und Zitronensaft in eine Küchenmaschine geben oder mit dem Mixer zu einem glatten Püree mixen. Anschließend beiseitestellen.

Eier, Eigelb, Kristallzucker und eine Prise Salz in eine hitzefeste Schüssel geben und über einen Topf mit köchelndem Wasser (der Boden der Schüssel darf das Wasser nicht berühren) setzen und konstant umrühren, bis 70°C erreicht werden. Vom Herd nehmen und einen (elektrischen) Schneebesen verwenden, um die Eiermasse aufzuschlagen, bis sie hell, dick und in der Masse mindestens verdreifacht ist.

100 ml Erdbeerpüree in einer kleinen Schüssel beiseitestellen. Das übrige Püree mit der Eiermasse vermischen, bis die Masse gleichmäßig ist.

Ein Drittel des Eierschnees in die Sahne geben, um das Ganze zu lockern, dann die restliche Masse vorsichtig unterheben und in einen gefrierfesten Behälter mit Deckel füllen.

Das übrige Erdbeerpüree auf die Creme träufeln und ein paar Mal mit dem Löffel durch die Masse gehen, um ein Muster zu formen. Danach den Behälter mit dem Deckel verschließen und für mindestens vier Stunden (oder bis es fest ist) in die Gefriertruhe stellen.

Aus der Gefriertruhe nehmen und vor dem Servieren bei Raumtemperatur 10 bis 15 Minuten stehenlassen.