



Rezept: 9/2022



Erdbeereis für ca. 450 ml

Erdbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft
30 Minuten Saft ziehen lassen.

Das Eigelb in einer Schüssel verschlagen.
Milch und Sahne kurz aufkochen, heiß unter
das Eigelb rühren.

In einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständi-
gem Rühren etwas andicken lassen.

Die Erdbeeren pürieren und unter die erkal-
tete Milch-Masse rühren.

Mit oder ohne Eismaschine gefrieren lassen.
Mit frischen Erdbeeren servieren.

Zutaten

- 250 g Erdbeeren,
klein geschnitten
(evtl. mehr)
- 50 g Puderzucker
- ½ Zitrone (Saft davon)
- 2 Eigelb
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne