

Erdbeer-Eis



Zutaten:

- 250 g frische reife Erdbeeren
- 60 g Zucker
- 40 g Dextrose (Traubenzucker)
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 EL Balsamico
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Milch und Sahne aufkochen und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen und pürieren.

Anschließend Zucker, Dextrose und Salz zum Milch-Sahne-Gemisch geben und gut verrühren.

Pürierte Erdbeeren dazugeben.

Die Masse auf etwa 10°C (im Kühlschrank) abkühlen lassen und dann Balsamico und Zitronensaft unterrühren.

Zubereitungszeit in der Eismaschine etwa 40 Minuten - bei "normalen" Temperaturen - bei sommerlicher Hitze dauert es auch in der Maschine mit Kompressor schon mal 1 Stunde.

Alternativ kann man natürlich die Masse auch in den Gefrierschrank oder ins Gefrierfach des Kühlschranks stellen. Besonders gut geeignet sind Metallschüsseln, weil sie die Temperatur besser aufnehmen.

Ich habe etwas Schokolade geschmolzen, Pistazien gehackt, dazugegeben und auf 25°C heruntergekühlt. Sie ist dann noch zähflüssig und härtet sofort auf dem Eis. Die Erdbeere haftet auf der Schokoladenhaube. Super sind natürlich auch in Grand Marnier eingelegte Erdbeeren dazu. Ich bin sicher Ihr habt selbst viele Ideen dazu.

Genießt das Schleckern.... 😊