

Erdbeereis mit frischer Minze

Sehr einfach und man weiß, was drin ist...



Zutaten:

- 250 g Erdbeeren
- 1 Handvoll frische Pfefferminzblätter
- 60 g Zucker
- 40 g Dextrose (Traubenzucker)
- 100 g Milch
- 100 g Sahne
- 1 EL Feige-Dattel-Crema (ersatzweise Balsamico)
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

- Erdbeeren waschen, putzen und pürieren.
- Milch und Sahne aufkochen.
- Schüssel im Wasserbad erhitzen, die Milch-Sahne-Mischung hineingeben und mit Zucker, Dextrose und Salz verrühren.
- Die pürierten Erdbeeren dazugeben, abdecken und abkühlen lassen. In den Kühlschrank stellen, bis ungefähr 10 Grad erreicht sind.
- Die Pfefferminzblätter waschen, trocken tupfen und kleinschneiden und zusammen mit der Feige-Dattel-Crema und dem Zitronensaft unter die Masse mischen.
- In die Eismaschine geben und ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Guten Appetit! 😊

Anmerkung:

Wenn ihr das Rezept mit Himbeeren macht, keine Feige-Dattel-Crema oder Balsamico verwenden und auch keine Minze.