

## Selbstgemachtes Sahne-Eis

Für 4 Portionen

Das richtige Rezept für genussvolle Abkühlung.

## **Zutaten:**

400 ml (Bio)Sahne 150 g (Bio-Rohrohr)Zucker 4 (Bio)Eigelb Saft einer 1/2 (Bio)Zitrone 1 Msp. (Bio)Vanille gemahlen

Je nach Geschmackswunsch: 200 g Erdbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren (oder mischen)

## **Zubereitung:**

Früchte, Zitronensaft und Vanille mit Zauberstab pürieren. Eigelb und Zucker mit Schneebesen schaumig rühren. Sahne steifschlagen. Vorsichtig erst die Sahne, dann das Früchtepüree unter die Masse ziehen (am besten mit Kochlöffel). Die Creme in einen Plastikbehälter füllen und in die Tiefkühltruhe stellen. Wenn sie nach ca. 1 Std. fest zu werden beginnt, mit Schneebesen (in einer Schüssel) nochmals aufschlagen, evtl. noch größere Fruchtstücke dazugeben. Evtl. in Förmchen umfüllen und mind. weitere 2 Std. gefrieren lassen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!