Klassisches Erdbeereis

Von Kuchenfee

Cremiges Sahneeis mit echten Erdbeeren.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**35 min**	**n/a**	**45 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **250 ml** Sahne
- **250 ml** Milch
- **125 g** Zucker
- **3 x** Eigelb
- **1 EL** Glucose Sirup
- **200 g** Erbeerpüree

  dh. es muss mit deutlich mehr Erdbeeren gestartet werden! Ich hatte ca. 400g Erdbeeren in meinem Topf!

Werkzeuge

- Waage
- Topf
- Schneebesen

Zubereitung

01 Sahne, Milch, Zucker, Glucosesirup & Vanillemark in einem Topf erhitzen, jedoch bitte nicht zum kochen bringen!

02 Eigelb gründlich miteinander verquirlen.

03 Sobald die Flüssigkeit sehr heiß ist, einige Esslöffel unter konstantem rühren in die Eigelbe rühren um die Temperatur anzugleichen & die Konsistenz zu verdünnen. Die Eigelb Masse zur restlichen Flüssigkeit geben und erneut unter konstantem rühren auf kleiner Stufe auf dem Herd erwärmen bis die Masse abgebunden ist. (Auch hier wieder Wichtig! Die Masse nicht aufkochen lassen, sonst grisselt alles und ist nicht mehr zu verwenden)

04 Erdbeeren waschen, grün entfernen & mit 2-3 Esslöffel Zucker ca. 10-15 Minuten zerkochen. Anschließend durch ein Sieb passieren & 200g abwiegen. Das Püree zur Eismasse geben.

05 Die komplette Masse durch ein feines Sieb geben und in die Eismaschine füllen. Zu gewünschter Konsistenz frieren lassen & anschließend am besten zusätzlich über Nacht frieren.