

Erdbeer-Eis aus dem Thermomix®



© Erdbeer-Eis - Rezepte mit Herz



30 Min + Wartezeit



leicht



4 Portionen

Leckeres Erdbeereis. Wunderbar schnell gemacht dank Thermomix!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|----------------|
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Erdbeeren |
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 125 g | Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> | 3 | Eigelb |
| <input type="checkbox"/> | 2 TL | Vanilleextrakt |

Zubereitung

1. Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit **40 g** Zucker bestreuen und 2 Stunden Saft ziehen lassen.
2. Schmetterling in den Mixtopf einsetzen, Eigelb mit **80 g** Zucker 15 Min./ 70°C/Stufe 4 aufschlagen.
3. Inzwischen Milch, **30 g** Zucker, Sahne und Vanille-Extrakt im Topf aufkochen lassen. Nach 5 Min. Kochzeit die Vanillemilch in dünnem Strahl auf das laufende Messer des Thermomix gießen und die restlichen 10 Min./70°/Stufe 4 weiter schlagen lassen (die Masse wird merklich dicker). Umfüllen.
4. Erdbeeren mit Saft in den Mixtopf füllen, je nach gewünschtem Feinheitsgrad 5-10 Sek./Stufe 10 aufsteigend pürieren und unter die beiseite gestellte Grundmasse heben. Die Masse in eine große Silikon-Eiswürfelform umfüllen und, am besten über Nacht, einfrieren.
5. Kurz vor dem Servieren das gefrorene Eis aus den Eiswürfelformen lösen, in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 6 cremig aufschlagen.

Nährwertangaben

pro Portion: 380 kcal, 6 g E, 17 g F, 52 g KH