

Fluffiges Erdbeer Softeis aus dem Thermomix



© Erdbeer Softeis aus dem Thermomix



5 Min.



leicht



2 Portionen

Eis-Klassiker aus dem Thermomix - fluffig und mega lecker!

Ein Sommer ohne Eis - undenkbar! Wir haben den Thermomix Softeis-Klassiker jetzt schon einige Male für unsere Freunde zubereitet und das Feedback war eindeutig:

1. Erdbeeren sind die liebsten Früchte
2. Lieber nur 1 Eiweiß verwenden (es wird damit genauso fluffig und das Eis schmeckt nach Erdbeeren und nicht zu sehr nach Eiweiß)
3. Lustig, bunte Toppings dürfen nicht fehlen - egal ob Früchte oder Streusel - Bunte, Schoko oder Krokant.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	30 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	300 g	gefrorene Erdbeeren (oder andere Beeren-Früchte)
<input type="checkbox"/>	1	frisches Eiweiß
<input type="checkbox"/>		bunte Streusel oder frische Erdbeeren für die Deko

Zubereitung

1. Zucker und Vanillezucker 10 Sek./Stufe 10 im Mixtopf pulverisieren (Tipp: Küchenpapier zwischen den Deckel legen, dann staubt es beim Mixen nicht so).
2. Puderzucker herunterschieben, gefrorene Erdbeeren und Eiweiß zugeben, 2 × 5 Sek./Stufe 6 mixen, zwischendurch kurz herunterschieben
3. Schmetterling einsetzen und 1 Min./Stufe 4 cremig rühren. Eis nach Belieben, mit frischen Früchten oder bunten Streuseln garniert servieren.

Tipp für das Servieren: Da das Eis sehr schnell schmilzt, ist die **Kühlmanschette "Cool Many" von Calotti** ein guter Helfer beim Servieren.