

Schnelles Heidelbeer-Softeis aus dem Thermomix®



© Schnelles Heidelbeer-Eis - Rezepte mit Herz



5 Min.



leicht



2 Portionen

Softeis mit Heidelbeeren, super schnell gemixt

Nichts erfrischt an heißen Tagen besser als ein kühles Eis. Unser schnellstes Eis der Welt braucht nur vier Zutaten und ist ganz einfach in fünf Minuten gemixt. Cremig, lecker, braucht es keine Eismaschine für die Zubereitung. Ob mit Heidelbeeren, Himbeeren oder anderen Früchten, der Eisschaum sorgt für kühlen Genuss.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	30 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	300 g	gefrorene Heidelbeeren (oder andere Früchte)
<input type="checkbox"/>	1	frisches Eiweiß

Zubereitung

1. Zucker und Vanillezucker 10 Sek./Stufe 10 im Mixtopf pulverisieren
2. Puderzucker herunterschieben, gefrorene Früchte und Eiweiß zugeben, 2×25Sek./Stufe 6 mixen, zwischendurch kurz herunterschieben
3. Schmetterling einsetzen und 1 Min./Stufe 4 cremig rühren. Eis nach Belieben mit frischen Früchten, Schokosplittern, Krokant oder frischer Sahne garniert servieren.

Unser Tipp zum Puderzucker mixen:

Küchenpapier zwischen den Deckel legen, dann staubt es beim Mixen nicht so.