



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 25 dag Erdbeeren
- 8 dag Zucker
- 100 ml Milch
- 100 ml Schlagobers
- Zitronensaft

**Mein persönlicher Tipp**

Für dieses Rezept eignen sich auch gut Himbeeren oder Heidelbeeren. Die Früchte sollen immer vollreif sein.



**Christine Besenhofer**

Seminarbäuerin aus Woppendorf

**Erdbeereis**



Foto: Christine Besenhofer - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Sämtliche angegebene Zutaten miteinander pürieren und wenn vorhanden in den laufenden Eisbereiter füllen. Etwa 20 - 30 Min. im Eisbereiter bei Stufe 1 rühren.
- o Falls keine Eismaschine vorhanden ist, pürierte Masse in kleine Plastikschüsseln füllen, abdecken und einfrieren. Zwischendurch öfters kurz durchrühren.

**Quellen:**



Christine Besenhofer:

Rezept aus Bäuerinnenkochkurs