

Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Minze



Zutaten für 4 Personen

400 g Erdbeeren
½ unbehandelte Zitrone, Saft
1 Ei
2 Eigelb
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
350 ml Sahne
200 g Erdbeeren, zum Garnieren
frische Minzblätter, zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, putzen, mit dem Zitronensaft fein pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Das Ei, Eigelbe, Zucker und Vanillezucker über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad cremig schlagen. Dann kalt schlagen und das Erdbeermark unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen. In einer Eismaschine fertig stellen oder in einem Behälter für fünf Stunden einfrieren. Dabei in der ersten Zeit gelegentlich umrühren. Mit einem Eisportionierer Kugeln von dem Eis abstechen und mit frischen Erdbeeren in Schälchen anrichten. Mit Minze garniert servieren.