

# Erdbeereis – selbst gemacht

## Zutaten:

- 150 g Erdbeeren
- 70 g feiner Zucker oder Puderzucker
- 125 ml Milch
- 50 ml süße Sahne (Schlagsahne)
- 2 El Zitronensaft

## So geht's:

1. Püriert die Erdbeeren mit dem Zucker.
2. Mischt das Fruchtpüree mit Milch und Zitronensaft.
3. Schlagt die Sahne steif und mischt sie ebenfalls unter.
4. Füllt nun alles in einen Gefrierbehälter und stellt ihn in den Gefrierschrank..
5. Kontrolliere ab und zu, ob die Masse zu gefrieren beginnt.
6. Sobald sich erste Eiskristalle bilden, rührt die Eismasse mit einem Schneebesen oder einer Gabel kräftig durch.
7. Stellt das Eis dann wieder kalt.
8. Nach einer halben Stunde erneut mit der Gabel oder dem Schneebesen umrühren. Das Ganze noch drei- bis viermal wiederholen.
9. Das Eis dann noch für 1-2 Stunden kalt stellen.



Guten Appetit!