



Paula Print – Erdbeereis selber machen

Was ihr braucht:

- 600g Erdbeeren
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 250g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextract
- 1 EL Zitronensaft
- 375ml Sahne
- 375ml Vollmilch

Zubereitung:

- Erdbeeren waschen
- Erdbeeren vom Strunk befreien und fein pürieren
- Ei und Eigelb, Salz und Zucker hellgelb aufschlagen, Erdbeerpüree, Zitronensaft, Sahne und Milch dazugeben und verrühren. Masse auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen
- wenn ihr eine Eismaschine zur Verfügung habt, die Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 50 Minuten gefrieren lassen – ansonsten die Eismasse in den Gefrierschrank geben und 2 Stunden kalt stellen

Wir danken Melanie Thiele vom Meister Sieben