

SELBSTGEMACHTE EISCREME

# Cremiges Erdbeereis mit Buttermilch ... für die Eismaschine



Zuerst bereite ich das Erdbeerpüree zu

## **Backofen vorheizen auf 190° Ober/Unterhitze**

- 300 g Erdbeeren plus ein paar zur Deko
- 150 g Zucker
- 3 EL Zitronensaft

- 
1. Die Erdbeeren waschen, Stiele entfernen und mit dem Zucker auf einem Backblech vermischen und für 8 Min. im vorgeheizten Backofen karamellisieren, bis sie gerade weich sind. Heraus nehmen und leicht abkühlen lassen
  2. Dann die Beeren mit 3 EL Zitronensaft pürieren, 120 ml für die Eismasse abmessen und für die Eismasse bereitstellen. Den Rest in einem Schraubglas in den Kühlschrank stellen

**...dann bereite ich die Eismasse zu:**

- 350 ml Vollmilch ab 3,5%
  - 1½ gestrichene EL Speisestärke
  - 300 g süße Sahne
  - 60 g Frischkäse ( Doppelrahmstufe)
  - 1 Prise Meersalz
  - 2 EL [\\*Glucosesirup](#)
  - 130 g Zucker
  - 60 ml Buttermilch
- 

1. Den Frischkäse in einer mittelgroßen Schüssel mit dem Meersalz glatt rühren und beiseite stellen
2. von den 350 ml Milch 2 -3 EL abnehmen und in einer kleinen Schüssel mit der Speisestärke glatt rühren und beiseite stellen
3. In einem größeren Topf die restliche Milch, die Sahne, den Zucker und den Glucosesirup aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Aufpassen, dass nichts überkocht
4. Jetzt den Topf von der Herdplatte nehmen und die Speisestärke langsam einrühren
5. Den Topf erneut auf die Herdplatte stellen und alles noch einmal unter Rühren 1 Min. aufkochen, bis die Eismasse etwas eindickt, dann den Topf von der Herdplatte nehmen
6. Jetzt die heiße Eismasse langsam in die Schüssel mit dem Frischkäse füllen und schön glatt rühren
7. Buttermilch und 125 ml Erdbeerpüree dazu geben und gut unterrühren

8. Die Eismasse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen

Am nächsten Tag

Die gekühlte Eismasse in die Eismaschine geben, einschalten und die Maschine laufen lassen, bis sie abschaltet (meine tut das), oder das Eis schön dick und cremig ist. Wer mag, gibt noch etwas vom übrig gebliebenen Erdbeerpüree dazu. Das fertige Eis nun abwechselnd mit dem Erdbeerpüree in einen gefrier geeigneten Behälter geben. Mit Erdbeerpüree abschließen. Mit einem luftdichten Deckel verschließen und für ca. 4 Stunden in den Gefrierschrank geben. Und dann....

♥ Lasst es Euch schmecken ♥