

Ihr seid kein Fan von Himbeeren oder einfach nur abenteuerlustig? Dann probiert das Rezept mit einem Beeren-Mix oder anderen leckeren Früchten aus.



Wir kochen leckere Gerichte aus Resten

Sauerrahm-Himbeer-Eis

Dauer: ca. 1 Stunde

Das braucht ihr:

- 200 g saure Sahne
- 100 ml gesüßte Kondensmilch (alternativ: Schmand)
- 1 Limette
- 50 ml Sahne
- 50 g Himbeeren oder Beeren-Mix
- 1/2 Zitrone
- 15 g Puderzucker
- 6 kleine Gläschen (alternativ: Espressotassen oder Eisformen)
- 1 Schneebesen oder Handrührgerät
- 1 Pürierstab
- 6 Eisstiele (alternativ: Cake Pops Stiele oder Espressolöffel)

So geht's:

1. Vermischt die saure Sahne mit der Kondensmilch.
2. Halbiert die Limette, presst den Saft heraus und gebt ihn zu der Mischung aus saurer Sahne und Kondensmilch.
3. Nun schlägt die Sahne mit dem Schneebesen oder Handrührgerät steif. Achtet darauf, dass ihr die Sahne nicht zu lange schlägt, sonst wird sie klumpig. Die steife Sahne behutsam unter die Mischung heben.
4. Legt euch die kleinen Gläschen bereit und füllt sie bis zu zwei Drittel mit der Masse.
5. Stellt die Gläschen für ca. 30 Minuten in den Gefrierschrank.
6. Solange könnt ihr schon mal die Himbeeren waschen und den Saft der halben Zitrone auspressen.
7. Zu den Himbeeren und dem Zitronensaft gebt ihr den Puderzucker und püriert alles.
8. Holt die Gläschen wieder aus dem Gefrierschrank. In jedes Gläschen füllt ihr einen dicken Klecks von dem Püree.
9. Rührt den Püree vorsichtig in die Eismasse, sodass ein Marmormuster entsteht.
10. Zum Schluss steckt ihr in jedes Glas mittig einen Eisstiel und lasst das Eis für ca. 3-4 Stunden im Gefrierschrank gefrieren.

Fertig ist euer selbst
gemachtes Eis am Stiel.