

Fruchteiscreme Variante 1

500 g	Früchte, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen ...
120-150 g	Zucker (abhängig vom Zuckergehalt der Früchte)
3	Eigelbe (M)
10 g	Stärke
150 ml	Sahne

Zubereitung:

1. Früchte waschen, putzen, evtl. in Stücke schneiden.
Mit der ½ Menge Zucker vermischen.
Einige Minuten ziehen lassen und anschließend daraus ein Fruchtmarm herstellen.
Fruchtmarm evtl. passieren, z. B. wenn Himbeeren verwendet werden.
2. Eigelbe, Stärke und ca. 50 ml Fruchtmarm verrühren.
3. Übriges Fruchtmarm mit dem restlichen Zucker aufkochen.
Eigelb-Stärke-Mischung in das kochende Fruchtmarm einrühren.
Aufkochen und rühren bis die Masse bindet.
4. Eismasse durch eine feines Sieb passieren und abkühlen lassen.
5. Sahne halbfest schlagen und unter die abgekühlte Eismasse heben.
6. Eiscreme in der Eismaschine frieren.

Wenn keine Eismaschine zur Verfügung steht, stellt man die Metallschüssel mit der Eiscreme in das Gefriergerät.

Dann wird ungefähr alle halbe Stunde mit einem Schneebesen durchgerührt und das Gefrorene vom Rand geschabt.

Nach etwa 3-4 Stunden (je nach Leistung des Gerätes) sollte das Eis durchgefroren sein.

Fruchteiscreme Variante 2

500 g	Früchte, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen ...
120-150 g	Zucker (abhängig vom Zuckergehalt der Früchte)
½	Zitrone (Saft)
1	Orange (Saft)
150 ml	Sahne

Zubereitung:

1. Früchte waschen, putzen, evtl. in Stücke schneiden und mit dem Zucker vermischen.
Einige Minuten ziehen lassen und anschließend daraus ein Fruchtmark herstellen.
Fruchtmark evtl. passieren, z. B. wenn Himbeeren verwendet werden.
2. Zitrusäfte zugeben.
3. Sahne halbfest schlagen und unter das Fruchtmark heben.
4. Eiscreme in der Eismaschine frieren.

Wenn keine Eismaschine zur Verfügung steht, stellt man die Metallschüssel mit der Eiscreme in das Gefriergerät.

Dann wird ungefähr alle halbe Stunde mit einem Schneebesen durchgerührt und das Gefrorene vom Rand geschabt.

Nach etwa 3-4 Stunden (je nach Leistung des Gerätes) sollte das Eis durchgefroren sein.