

## Fruchteiscreme

500 g	z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen ...
120 bis 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  $\frac{1}{2}$  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 etwa 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. Eismasse in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.  
Das Eis in ein gut vorgekühltes Gefäß umfüllen.  
Die Oberfläche z. B. mit Pergamentpapier abdecken.  
Tiefkühlen bis es so fest ist (etwa 30 Minuten), dass man Kugeln daraus formen kann.