

Bärenstark gekocht



Einfaches Erdbeereis (für 6 Gläser)

Zutaten

- 500g frische Erdbeeren
- 300ml Schlagsahne
(mind. 30% Fettanteil)
- 200ml Kondensmilch
(z.B. Milchmädchen)

Zubereitung

1. Erdbeeren gründlich waschen, das Grüne entfernen und halbieren oder vierteln
2. Erdbeeren mit einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine pürieren
3. Schlagsahne steif schlagen, dann die Kondensmilch vorsichtig unterheben
4. Das Erdbeerpüree mit der Sahnemischung vorsichtig vermengen
5. Die Eismischung in eine flache Schüssel oder Eis-am-Stiel-Formen füllen
6. Über Nacht (mind. 6h) in den Tiefkühler stellen

TIPP: Die Sahne muss vor dem Schlagen gut durchgekühlt sein, sonst besteht die Gefahr, dass die beim Schlagen zu Butter wird

Gutes Gelingen wünscht 40 SECONDS Kids
Gesundes Schulessen für Berlin



Eine Initiative von:



Mehr Rezepte unter:
www.40seconds.de/kids/rezepte
www.radioteddy.de/40seconds