

Himbeereis

Für 4 Personen

Zutaten

- 300 g Himbeeren, tiefgekühlt oder frisch (Tiefgekühlte erst auftauen lassen)
- 120 g Zucker
- 150 ml Sahne
- Zitronensaft
- 50 ml Milch oder H-Milch

Zubereitung

1. Die Himbeeren in ein Gefäß geben und pürieren, Zucker , Sahne und Milch dazu geben und weiter rühren, zum Schluss mit Zitronensaft abschmecken.
2. Alles in die Eismaschine füllen und 40 Minuten rühren lassen. Wer es dann noch etwas fester mag, füllt die Eiscreme in eine Schüssel um und stellt sie noch für ca. 60 Minuten ins Tiefkühlfach.

Tipps & Tricks

Originalrezept mit Online-Rechner für mehr/weniger Personen:

<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=930041198311261>