

## Rezept Erdbeereis

### Zutaten:

- 400 ml Sahne
- 200 ml Vollmilch
- 400 g Erdbeeren (frisch oder gefroren)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Erdbeermarmelade
- 2 Eigelb



### Herstellung:

1. Du gibst alle Zutaten in einen Standmixer und pürierst das die Masse ordentlich durch.
2. Wenn du gefrorene Erdbeeren benutzt, ist die Masse anschließend schon leicht angefroren.
3. Bei frischen Früchten musst du die Eismasse noch ein wenig in den Kühlschrank geben, bis sie etwa Kühlschranktemperatur angenommen hat.
4. Jetzt die Erdbeereis Masse in die Eismaschine geben und entsprechend der Bedienungsanleitung einschalten.
5. Wenn du keine Eismaschine hast, gibst du die Masse in eine Gefrierbox und stellst sie für mehrere Stunden ins Gefrierfach. Du solltest etwa alle 30 Minuten umrühren, damit das Eis schön cremig wird. Dadurch kannst du verhindern, dass sich Eiskristalle bilden.