

Sehr cremiges Himbeereis/ Fruchteis



Menge	Zutaten	Zubereitung
Grundrezept- Eismasse:		
400 ml	Sahne	steif schlagen
400 ml	Gesüßte Kondensmilch (Milchmädchen)	Zutaten miteinander verrühren, in die Eismaschine geben, oder in einer flachen Schale einfrieren und dann beim Gefriervorgang alle 30 Minuten umrühren bis die Eismasse gefroren ist!
150 g	Joghurt	
200 g	Himbeeren frisch oder TK	Himbeeren mit dem Zucker aufkochen, pürieren und abkühlen lassen. Etwa die Hälfte der Himbeermasse zum Eisgrundrezept geben, die andere Hälfte erst unter die fertige Eiscreme ziehen, abfüllen und nochmals einfrieren.
100 g	Zucker	
Dieses Rezept funktioniert mit vielen aromatischen Früchten wie Aprikosen, Erdbeeren, Kirschen, Rhabarber, Blaubeeren, u.s.w. Johannisbeeren nach dem Aufkochen durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen!		