

Buttermilch-Erdbeereis mit Sahne



Zutaten für 4 Personen:

500g Erdbeeren
2 EL brauner Zucker
500g Buttermilch
1 Becher Sahne

1 Plastikschüssel
1 Plastikbecher zum Sahne schlagen
1 Pürierstab
1 Mixer
Kleine Eisbehälter für Stieleis

Die Erdbeeren waschen und klein schneiden.

Mit der Buttermilch, dem Zucker und den Erdbeeren zusammen in die Schüssel geben. Alles mit dem Schneidestab fein pürieren.

Die Sahne in einem hohen Becher schlagen und dann zur Erdbeersoße geben. Mit einem großen Löffel alles verrühren.

Diese leckere cremige Masse in die Eisbehälter füllen und mindestens 3 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Das einfachste und leckerste Rezept für Erdbeereis!

Lasst es euch schmecken!

