

Himbeer-Sahne-Eis

300G (TK) HIMBEEREN
120G ZUCKER
175G SAHNE
130G JOGURT 3,8%
1 PCK. VANILLEZUCKER

Die Himbeeren auftauen und pürieren.
Anschließend gibst du die restlichen Zutaten alle nach und nach in ein hohes Rührgefäß und verrührst sie mit dem Mixer. Die Masse wird sahnartig, vielleicht etwas flüssiger.

Die kommt dann in die Eismaschine. Die meisten Rezepte empfehlen, sie 45 Minuten laufen zu lassen.
Bei mir wurde die Masse nach 15 Minuten so zäh und "eisig", dass ich sie dann in meine Eisform (da lohnt sich das Aufheben leerer Verpackungen!) umgefüllt und in den Tiefkühler gestellt habe.

Nach 24 Stunden ist das Eis fest (und zwar richtig!).
Löffelweich ist es definitiv nicht, ich taue es vor dem Portionieren an. Lecker ist es dafür.
Und die Kinder schauen so andächtig in die Maschine um zu gucken, was da passiert!