

Rezept für Erdbeereis mit Basilikum



Erdbeereis mit Basilikum

Zutaten

6 Personen | Zubereitung 20 Min. | Schwierigkeit Einfach

400g SweetFamily Feiner Zucker
400g Sahnequark
350g Erdbeeren
75g Sahne
1 Pck. Vanillezucker
Saft einer Biozitrone

Zubereitung

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Mit dem Vanillezucker, Zucker und dem Zitronensaft in einem Becher fein pürieren. Sahne steif schlagen. Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken, unter das Erdbeerpüree geben. Nun den abgetropften Sahnequark unterrühren. Die Sahne unterheben. Nun die Masse in die Eismaschine geben und nach Herstelleranleitung gefrieren lassen. Wer keine Eismaschine hat, kann das auch im Eisfach machen. Die Masse eine halbe Stunde kalt stellen, herausnehmen und umrühren. Je fester die Masse wird, um so öfter aufrühren. Wenn alles durchgefroren ist, in Schälchen servieren und mit frischen Erdbeeren garnieren.