

(N)ICE CREAM



ÜBERSICHT

- Dauer: 35 Minuten
- Menge: mehrere Eiskugeln
- Schwierigkeit: easy

ZUTATEN

- 250g gefrorene Erdbeeren
- 1 große gefrorene Banane (in Stücken)
- 2 TL (Birken) Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1/16 bis 1/8 L heißes Wasser



ZUBEREITUNG

Die wohl beste Erfrischung des Sommers – selbst gemachtes Erdbeereis aus Erdbeeren vom eigenen Garten (oder von [SISSI STRAWBERRY](#) am eigenen Balkon) und das ganz ohne Eismaschine und mit wenig zusätzlichem Zucker!

Für dieses Eis empfiehlt sich entweder ein Hochleistungsmixer oder ein starker Stabmixer, eventuell sogar mit mehreren Stufen. Die gefrorenen Früchte in einen hohen Messbecher geben, den Zucker und einen Schluck heißes Wasser darüber verteilen und für ca. 10 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen. Danach mit dem Stabmixer (oder im Hochleistungsmixer) langsam mit mäßigem Druck pürieren. Mit etwas Geduld entsteht in den nächsten Minuten ein herrliches Sorbet. Es darf auch ruhig etwas mehr antauen, dann in eine (am besten verschließbare) Vorratsdose geben und für 20 Minuten zurück in den Gefrierschrank stellen.

Anschließend mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel oder Eisportionierer Kugeln ausstechen und mit Waffeln, Hippen oder (unser Tipp) mit Cantuccini und ein paar frischen Früchten genießen!

