

Schnelles Sahne-Beeren-Eis für 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 250 g TK-Himbeeren• 2 EL Puderzucker• 100 Sahne	<ol style="list-style-type: none">1. Die Himbeeren in einer Schüssel ca. 25 Minuten antauen lassen. Die Zeit nach der Außentemperatur richten. Zum Verarbeiten sollen die Himbeeren noch eiskalt und fest sein.2. Beeren mit Puderzucker und Sahne pürieren. Das Eis sofort servieren.
<p>Sollte etwas übrig bleiben, in Eiswürfelform einfrieren. Das Eis schmeckt auch mit TK-Erdbeeren oder TK-Kirschen.</p>	

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.