Erdbeer-Mascarponeeis



Zutaten

Zutaten:

- 200 g Erdbeeren
- 70 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 200 g Mascarpone
- 50 ml Sahne

Zubereitung

1. Alle Erdbeeren, bis auf 2 Stück pürieren. Die übrigen zwei Erdbeeren in kleine
   Stücke schneiden.

2. Mascarpone mit Puderzucker, Vanillinzucker und Zitronensaft glatt rühren
   und die steif geschlagene Sahne darunter ziehen. Das Erdbeerpüree und die Stückchen dazugeben.

3. In die Eismaschine geben und rühren lassen, bis das Eis fest geworden ist.

Tipp:

Wer keine Eismaschine hat, stellt das Eis in das Gefrierfach und rührt es
zwischendurch des öfteren und am Schluss noch einmal kräftig mit dem
Handrührgerät durch, dadurch wird Luft eingearbeitet, so dass das Eis locker
wird. Dieser Vorgang kann 8-12 Stunden (je nach Menge) dauern.