Erdbeereis



Zutaten:
200 g Erdbeeren
1 Teelöffel Zitronensaft
70 g Zucker
175 g Vollmilch
50 g Sahne
1 Teelöffel Speisestärke

Zubereitung:
Den Zitronensaft mit dem Zucker, der Milch und der Speisestärke in einen kleinen Topf aufkochen lassen. Durch einen feinmaschigen Sieb in eine Schüssel sieben. Erdbeeren pürieren und in die etwas abgekühlte Zitronen-Zucker-Milchmischung geben. Alles miteinander gut verrühren und für 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Sahne schlagen und unter die Erdbeermischung heben.
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.