

# AMARETTO-ERDBEEREIS

## Amaretto-Erdbeereis

Ich hatte am letzten Wochenende in erster Freude über die sonnigen Tage ein Schälchen frische Erdbeeren geholt. Was man von Bio aus Marokko halten mag ist wohl jedem selbst überlassen, auf jeden Fall haben sie wunderbar geschmeckt. Nun sollte es eigentlich ein schönes Erdbeereis geben, aber bei plötzlich wiederkehrendem Schnee und Eis hielt sich die Stimmung dafür doch stark in Grenzen. Aber wer wird schon kleinlich sein, dann gibt es halt ein Erdbeereis das zur kalten Jahreszeit passt – nämlich mit Amaretto und Mandelsirup. Sehr, sehr lecker kann ich nur sagen!



## Zutaten für 2-3 Personen:

300g Erdbeeren

200g Schlagsahne

2 EL Puderzucker

3 EL Mandelsirup

2 EL Amaretto

1 EL Limettensaft

## Zubereitung:

Zuerst einmal – damit ihr am Ende nicht ohne Deko dasteht wie ich: legt pro Becher eine oder wenigstens eine halbe Erdbeere beiseite. So, das wäre erwähnt.

Zweitens: es geht auch mit TK-Erdbeeren. Die mag ich persönlich nicht ganz so gerne. Ich habe alternativ meine Erdbeeren auf dem Balkon in den Schnee gestellt. Wer Platz im Tiefkühlfach hat kann sie natürlich auch da kühlen – Hauptsache die Erdbeeren sind schön kalt.

Jetzt geht es aber los – ich schneide das Grün von den Erdbeeren und gebe sie zusammen mit Puderzucker, Limettensaft, Amaretto, Mandelsirup und Schlagsahne in den Standmixer. Kurzum – alle Zutaten in den Mixer geben und 30-40 Sekunden auf höchster Stufe mixen bis keine Erdbeerstücken mehr zu sehen sind. Länger würde ich nicht mixen, sonst habt ihr vermutlich Erdbeerbutter. Man kann die Sahne auch in einem zweiten Schritt zum Erdbeerpüree geben, dann ist mein Mixer aber hoffnungslos mit der geringen Flüssigkeitsmenge überfordert und ich würde mich nur unnötig aufregen. Deshalb bei mir: alles ab in den Mixer, 30-40 Sekunden mixen, gut ist's!

Diese kalte Erdbeercrème wandert jetzt kurz in die Eismaschine. Da meine Erdbeeren nur eiskalt, aber nicht gefroren waren hat sich die Eiscrème da noch rund 15 Minuten munter fröhlich vor sich

hin gedreht.

In passenden Dessertgläsern anrichten, falls noch Erdbeeren zur Hand sind dekorieren und vernaschen.

So schmeckt auch der Winter!