

ERDBEER-RHABARBER EIS

ERDBEER-RHABARBER EIS

Endlich ist die Eiszeit vorbei und die Zeit für Eis fängt wieder an! Ich dachte schon es wird überhaupt nicht mehr warm. Passend zur Saison gab es hier eine Kreation mit Erdbeeren und Rhabarber. Sehr lecker, auch wenn ich beim Fotografieren einfach schneller werden muss...



Zutaten für 4 Portionen:

2-3 Stangen Rhabarber

2 EL Zucker

1 Tasse Wasser

500g Erdbeeren

200g Schlagsahne

200 ml Milch

3 Eigelb

Zubereitung:

Ich schäle den Rhabarber gründlich und schneide die Stangen in kleine Stücke. Dann kommt der Rhabarber mit einer Tasse Wasser und 2 EL Zucker in einen kleinen Topf ohne Deckel und wird 15 Minuten lang weich gekocht. Die Flüssigkeit darf dabei ruhig fast vollständig reduzieren. Etwas abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen bis der Rhabarber richtig kalt ist.

Die gekühlten Erdbeeren vom Grün befreien, halbieren und zum Rhabarber geben. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, kleine Stücke dürfen hier gerne bleiben.



Unter dieses Erdbeer-Rhabarber Püree mische ich jetzt die Sahne, die Milch und die 3 Eigelb. Nochmal gut umrühren und in die Eismaschine umfüllen.



Dort darf die Eismischung gut 45 Minuten ihre Runden drehen bis sie zu einem schön cremigen Eis gefroren ist.

Das Erdbeer-Rhabarber Eis in kleinen Gläsern oder Schälchen anrichten und sofort vernaschen.

Einfach nur lecker!

