

SCHWARZE JOHANNISBEEREN EIS

Schwarze Johannisbeeren Eis

Eigentlich wollte ich aus meinen schwarzen Johannisbeeren ja ein Sorbet machen. Realistisch betrachtet wäre das aber ein ziemlich kleines Schälchen Sorbet geworden und so habe ich mich doppelt gefreut, als ich bei Sandra das Rezept für ein Orangen-Saure Sahne Eis entdeckt habe. Im Rezept stand aber auch etwas von Buttermilch und wie ich so am Einkaufen war habe ich alles durcheinander geworfen. Schmand habe ich eingepackt, Schlagsahne und Buttermilch. Halb so wild, die saure Sahne habe ich durch die Schlagsahne ersetzt und dafür die doppelte Menge Schmand genommen. Anstelle von Orangensaft bin ich auf Kirschsafft umgestiegen und dazu kamen dann die schwarzen Johannisbeeren. Ziemlich gut fand ich die Idee mit Agavensirup zu süßen, das hat prima geklappt. Da keine der Zutaten erhitzt wurde gab es auch keine langen Vorkühlzeiten und das Eis war ruck-zuck fertig... und wirklich lecker!



ZUTATEN FÜR 1L EIS:

alle Zutaten sollten aus dem Kühlschrank kommen

100g schwarze Johannisbeeren

350ml Sauerkirschsafft

100g Agavensirup

200g Schlagsahne

100g Schmand

2cl Cassis Likör

ZUBEREITUNG:

Ich mixe die Johannisbeeren mit einem guten Schluck Kirschsafft bis keine Stücken mehr zu sehen sind.



In eine Schüssel geben und mit dem restlichen Saft, dem Agavensirup, der Schlagsahne, dem Schmand und dem Likör verrühren.

Diese Masse gebe ich jetzt in die Eismaschine wo sie 50 Minuten ihre Runden dreht.



Die Eiscrème in eine Plastikdose füllen und noch zwei Stunden im Tiefkühler zuende frieren lassen. Mein Tipp um das Eis aus dem Behälter für die Maschine zu lösen: kurz von außen fließend kaltes Wasser darüber laufen lassen, dann flutscht es direkt heraus ohne zu schmelzen und ohne, dass man im Einsatz rumkratzen muss.



Wenn die Zeit dann endlich um ist bekommt jeder eine große Kugel Eis... und danach vielleicht noch eine Zweite... Danke an Sandra nicht nur für diese schöne Rezeptidee, sondern auch für den Tipp mit dem tollen Eisportionierer Set! Das hat sich mittlerweile schon mehrfach bewährt ☐

Und jetzt genießt euer Eis!

