

# 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!



---

## COSMOPOLITANS NACH ART DES HUMMINGBIRDS

### Cosmopolitans nach Art des Hummingbirds

Noch schnell ein zweiter Drink um das Wochenende ausklingen zu lassen. Ich habe die letzten drei Tage mehr oder weniger durchgehend in der Küche verbracht. Eine Sacher-Torte für Bessere Hälfte zum Geburtstag, ein großes Buffet für die Party, ein Familienbrunch heute am Sonntag und dann noch die Kuchenlage für Bessere Hälfte Kollegen. Jetzt komme ich endlich dazu das Gekochte in Worte zu fassen und fange mit diesem leckeren Kirsch-Cosmo an der mir zusammen mit einem Hummingbird ins Haus geflattert ist. 

### Zutaten für 2 Gläser:

4cl Wodka

2cl Triple Sec

4cl Kirschsafte (original Cranberrysafte)

1 guter Spritzer Limettensaft

### Zubereitung:

Wir haben das volle Programm durchgezogen und den passenden Gläsern noch einen Zuckerrand verpasst. Dafür mit der Limette den Rand des Glases befeuchten und eine kleine Untertasse mit Zucker füllen. Die Gläser in den Zucker stellen und kurz trocknen lassen.

In dieser Zeit 3 Eiswürfel, Wodka, Triple Sec, Limettensaft und Kirschsafte in einen Cocktailshaker

geben. Kräftig schütteln und auf zwei Gläser verteilen.

Zwei Strohhalme auf die passende Länge kürzen und in die Gläser stellen.

Cheers!

