

Grundrezept: cremiges Erdbeereis selber machen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Portionen

800 g Erdbeeren
3 Eier
300 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Esslöffel Zitronensaft
500 ml Sahne
480 ml Vollmilch

Besonderes Zubehör

Eismaschine
Stabmixer

wissen solltest. Und falls du noch keine Eismaschine dein Eigen nennen kannst, aber nicht weißt, welche am besten zu dir passt, lohnt sich ein Blick in unseren [Eismaschinen Test](#).

- 1 -

Erdbeeren vom Strunk befreien und mit einem Stabmixer fein pürieren.

- 2 -

Ei, Salz und Zucker hellgelb aufschlagen und mit den restlichen Zutaten verrühren. Auf Kühlschranktemperatur herunterkühlen.

- 3 -

Eismasse in die Eismaschine geben und 60 Minuten gefrieren lassen. Im Anschluss ca. 6 Stunden lang im Gefrierfach kalt stellen.

Genieße den beliebten Klassiker unter den Eissorten - mit diesem einfachen und köstlichen Erdbeereis Rezept. Oder nutze es als Grundlage für deine eigenen Eis-Variationen. Wie wäre es zum Beispiel mit knusprigem [Krokant](#) als Topping oder einem Frucht-Swirl? Oder du trägst für die nächste Gartenparty richtig dick auf und überraschst deine Gäste mit einer erfrischenden [Eistorte](#) - auf der süßen Basis deines hausgemachten Erdbeereis natürlich!

Bevor du loslegst: Hier erfährst du alles Wissenswerte, was du über die Eiszubereitung in der heimischen Küche