

Strawberry-Cheesecake-Eis ohne Ei

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Frischkäse mit Vollmilch, Kondensmilch und Zucker verrühren – bis der Zucker sich aufgelöst hat. Schale der Zitrone abreiben und unterrühren. In die Eismaschine füllen und 60 Minuten zu Eis frieren lassen.

- 2 -

Erdbeeren mit Zucker pürieren. Kekse grob zerbrechen. Kekse unter die Eismasse heben. Erdbeerpüree darüberträufeln und grob vermengen. Bis zum Servieren einfrieren oder sofort genießen.

Zutaten für 6 Portionen

Für das Eis

150 g Frischkäse
600 g Vollmilch
250 g gezuckerte Kondensmilch
50 g Zucker
1 Bio-Zitrone
6 Vollkornkekse (z. B. Hobbits)
100 g Erdbeeren
1 Teelöffel Zucker

Besonderes Zubehör

Eismaschine

Dessert muss sein. Und was ist besser, als zwei Desserts mit einer Klappe - oder besser einem Dessertlöffel - zu schlagen? Was immer geht: Eis zu Kuchen zu machen, z.B. mit einer Eistorte, oder eben Kuchen zu Eis, wie mit diesem Strawberry-Cheesecake-Eis. Ein amerikanischer Klassiker. Dank Frischkäse und Sahne braucht es kein Ei, um cremig zu sein. Und das Erdbeerpüree gibt den nötigen Fruchtkick.

- 1 -