



Himbeereis

Zutaten:

250 g TK-Himbeeren
40 g Stauzucker
½ Stück Zitrone
200 ml Schlagcreme vegan

Garnitur:

¼ Bund Melisse
40 g Himbeeren frisch

Gewürze: Vanillezucker

Himbeeren vorbereiten:

1. Himbeeren(250 g) auftauen.
2. Pürieren und passieren bzw. durch ein Sieb streichen.

Eis herstellen:

1. Staubzucker (40 g), Zitrone (½ Stück) und Schlagcreme vegan (200 g) begeben und nochmals kurz mixen. Das Eis sollte eine cremige Konsistenz ergeben.
2. In die Eismaschine füllen und Eis herstellen.

Anrichten:

1. Eiskugeln formen und in eine Schale setzen.
2. Mit einem Melissenblatt und frischen Himbeeren garnieren.



Info:

Die Himbeeren können auch ausgetauscht werden und es kann jegliches TK-Obst verwendet werden z. B. Brombeeren, Marillen, Heidelbeeren etc.