

Variation von der Erdbeere

Zutaten Erdbeeren in Joghurt:

150 g	Naturjoghurt
50 g	Mascarpone
200 g	Erdbeeren
½	Zitrone
1 EL	Honig

Zubereitung:

1. die Zitrone waschen und auspressen
2. die Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden
3. den Joghurt und Mascarpone mit dem Zitronensaft und dem Honig glatt rühren
4. die Erdbeeren zugeben
5. mit dem Pürierstab glatt mixen
6. den fertigen Erdbeerjoghurt in Dessertschalen abfüllen und servieren mit frischen Erdbeeren dekorieren

Erdbeereiseis

Zutaten:

4 St.	Eigelb
150 g	Zucker
500 g	Erdbeeren püriert
¼ l	Sahne
1	Vanilleschote

Zubereitung:

1. Eigelbe und Zucker miteinander verrühren,
2. Sahne und aufgeschnittene Vanilleschote aufkochen,
3. die noch heiße Sahne in die Zucker – Eigelbmasse einrühren,
4. die gesamte Masse wieder auf die heiße Herdplatte stellen und mit einem Holzlöffel bis zur Rose aufrühren (Masse wird leicht cremig), sie darf aber auf keinen Fall aufkochen!!!
5. Erdbeerpüree zugeben
6. durch ein feines Sieb gießen,
7. im Kühlschrank abkühlen lassen.
8. Die kalte Creme in der Eismaschine frieren.

