

# HIMBEEREIS



## Zubereitungszeit:

ca. 10 min



## ZUBEREITUNG

1. Die Sahne steif schlagen, (bis sie nicht mehr aus dem Gefäß fließt, wenn man dieses auf den Kopf hält).
2. Nun die Schlagsahne in eine mittelgroße Schale oder ähnliches füllen. (Tipp: Das Gefäß sollte nicht zu schmal sein, da sich beim Pürieren der gefrorenen Himbeeren diese ansonsten unten immer mehr zusammenpressen und so zu einer steinharten Schicht werden, die sich nicht mit der Sahne vermischen lässt! Also keinen Messbecher oder Ähnliches verwenden! ;))
3. Nun, wie bereits erwähnt, die noch gefrorenen Himbeeren zu der Sahne geben und mit dem Pürierestab zerhackseln. Fertig! :)

## ZUTATEN

FÜR CA. 10 KUGELN

- 200 ml Sahne
- 270 g gefrorene Himbeeren

## ZUBEHÖR

- *Rührgerät*, um die Sahne zu schlagen (oder einen Schneebesen, wenn du die Sahne von Hand schlagen möchtest ;D)
- *Pürierestab*, um die gefrorenen Himbeeren klein zu hackseln (alternativ kannst du sie natürlich auch von Hand mit einer Gabel oder einem analogen Pürierestab/ Kartoffelstampfer zerdrücken/ zerbröseln)

## TIPPS

- Wenn du eine Eiskonsistenz wie in der Eisdiele haben möchtest, solltest du das Eis noch eine Weile ins Gefrier-/ Tiefkühlfach deines Kühlschranks stellen. Aber nicht zu lange! Denn sonst hast du Himbeer-Sahne-Kratzeis! ;) Eine Viertelstunde oder so sollte eigentlich schon genügen...
- Wenn dir das Eis so noch nicht süß genug ist, kannst du entweder von vorne herein einen Teil der eher säuerlichen Himbeeren durch süßeres tiefgefrorenes Obst ersetzen (z.B. reife Bananen) oder du gibst noch etwas Süßungsmittel an das Eis (z.B. Honig, Agavendicksaft usw.)
- Für eine etwas fettärmere Variante, die Schlagsahne oder einen Teil davon durch Sahnejoghurt, normalen Joghurt oder fettarmen Quark ersetzen. Achtung: Dabei kann sich natürlich ggf. die Konsistenz des Eises etwas verändern!