

Erdbeer-Crushed Ice mit Vanille-Sahne

 happy-mahlzeit.com/2020/05/03/erdbeer-crushed-ice-mit-vanille-sahne/

Zutaten für 2 – 4 Personen:

- 250 g Erdbeeren
- 100 g Sahne
- 2 EL Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Schuss Weißwein

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen, trockentupfen, mit Puderzucker und Weißwein mischen und mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Die Erdbeer-Masse in einen Gefrierbeutel füllen, etwas flach streichen, den Beutel verschließen und das Püree 1 – 2 Stunden im Tiefkühlfach ganz durchfrieren lassen.

Kurz vor dem Servieren Sahne mit Vanillezucker mischen und mit dem Schneebesen cremig-flüssig aufschlagen. Auf 2 – 4 Schälchen verteilen.

Das gefrorene Erdbeermark zu Crushed Ice klopfen (mit Plattiereisen, Topf o.ä.), auf die Sahne geben und sofort servieren.

Tipp:

Anstatt der Erdbeeren kann man auch andere Früchte, wie z.B. Himbeeren, Heidelbeeren, Mango, Pfirsich, nehmen.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch