Erdbeer-Buttermilch-Eistörtchen

Zeit gesamt
4h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Erdbeeren	500 g
Buttermilch	150 ml
Schlagsahne	100 g
Eier	3 St.
Zucker	125 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Erdbeeren waschen und Strunk entfernen. In einem hohen Gefäß 300 g Erdbeeren mit Buttermilch pürieren. Restliche Erdbeeren würfeln.

2. In einer Schüssel Sahne mit Hilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen.

3. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer weiteren Schüssel Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren, dann über dem heißen Wasserbad ca. 5 Min. dickcremig aufschlagen. Erdbeer-Buttermilch und gewürfelte Erdbeeren unterrühren. Sahne vorsichtig unterheben.

4. Erdbeer-Buttermilch-Masse in ein mit Papierförmchen ausgekleidetes Muffinblech gießen. Eis ca. 1 Std. tiefkühlen. Dann Holzstäbe oder kleine Löffel als Stiele hineinstecken und etwa weitere ca. 3 Std. ganz durchfrieren lassen. Erdbeer-Buttermilch-Eistörtchen vor dem Servieren aus den Förmchen lösen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	90 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	3 g