Erdbeer-Frischkäse-Eis

Zeit gesamt
3h 15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	400 g
Butterkekse	100 g
Frischkäse, körnig	600 g
Agavendicksaft	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, Kastenform 28 cm, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und würfeln. Kekse grob zerkrümeln.

2. In einem hohen Gefäß körnigen Frischkäse mit 250 g Erdbeeren und Agavendicksaft fein pürieren. Übrige Erdbeeren und Kekse unter die Masse heben. Erdbeer-Frischkäse-Masse in eine Kastenform oder Tupperdose geben, glatt streichen und im Gefrierfach ca. 3–4 Std. gefrieren lassen.

3. Zum Servieren Erdbeer-Frischkäse-Eis ca. 30–60 Min. vorher aus dem Tiefkühler nehmen. Mit einem Löffel Erdbeer-Frischkäse-Eis zu Kugeln formen und auf Schüsselchen verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dieses Rezept ist eine gesündere und proteinreiche alternative zu selbstgemachten Eis.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	309 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	10 g