Erdbeereis mit Basilikum

Zeit gesamt
4h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	350 g
Basilikum, frisch	60 g
Schlagsahne	200 g
Eier	2 St.
Zucker	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in einem hohen Gefäß 250 g pürieren. Restliche Erdbeeren klein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. In einem Topf Sahne aufkochen.

2. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb und Zucker cremig aufschlagen. Heiße Sahne unter Rühren langsam zugießen. Schüssel über ein heißes Wasserbad setzen und ca. 7 Min. schlagen, bis die Masse leicht eindickt. Vom Wasserbad nehmen, abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Erdbeerpüree, gewürfelte Erdbeeren und Basilikum unterrühren und Masse in einer flachen Metallschale mind. 4 Std. tiefkühlen, dabei immer wieder mit einer Gabel durchrühren, um die Kristalle zu zerkleinern.

4. Eis zu Kugeln portionieren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wer eine Eismaschine hat, kann die Eiscreme auch darin nach Geräteanweisung gefrieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	228 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	8 g