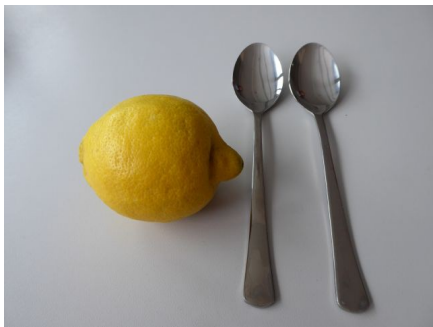


# Erdbeereis

## Zutaten



500 g Erdbeeren



2 Esslöffel Zitronensaft



150 g Zucker



4 Eier  
(nur Eigelb)

# Erdbeereis



400 ml Sahne (2 Becher)



Pistazien



Kuchen-Kastenform



3 Schüsseln



1 Messbecher  
1 Zitronenpresse  
1 Küchenmesser  
1 Löffel

# Erdbeereis



1 Rührgerät  
1 Stabmixer



Frischhaltefolie

# Erdbeereis

## Zubereitung



Leere Kuchenform ins Eisfach zum Kühlen stellen (ca. 1 Stunde bevor mit dem Rezept begonnen wird)



Erdbeeren waschen



Erdbeeren trocken tupfen



Erdbeeren putzen

# Erdbeereis



Die Erdbeeren in eine Schüssel geben



Zitrone auspressen



Zitronensaft über die Erdbeeren geben



150 g Zucker in den Messbecher füllen

# Erdbeereis



Die Hälfte des Zuckers zu den Erdbeeren geben



alles mit dem Stabmixer pürieren



... so sieht das Erdbeermus aus



Restlichen Zucker in eine andere Schüssel geben

# Erdbeereis



4 Eigelb vom Eiweiß trennen



Eigelbe zum Zucker geben



Eigelbe und Zucker  
mit dem Rührgerät verrühren



... Eigelbe mit Zucker verrührt ...

# Erdbeereis



Ei-Zucker zum Erdbeermus geben



.. und verrühren



Sahne in eine andere Schüssel gießen



Sahne mit dem Rührgerät schlagen



# Erdbeereis



.. bis die Sahne steif (fest) ist ...



Steif geschlagene Sahne zur Erdbeer-Ei-Zucker-Masse geben



Sahne vorsichtig einrühren



Leere Form aus dem Kühlfach nehmen

# Erdbeereis



Die Erdbeereis-Masse in die gekühlte Kuchenform gießen



Frischhaltefolie über die Kuchenform legen



Die gefüllte Kuchenform ins Gefrierfach geben.  
Mindestens 5 Stunden einfrieren



aus dem Kühlschrank nehmen

# Erdbeereis



Frischhaltefolie abziehen



Kuchenform zum Antauen kurz in warmes Wasser stellen (Wasserbad)



Die angetaute Kuchenform aus dem Wasserbad nehmen



Die angetaute Kuchenform auf einen Teller stürzen

# Erdbeereis



Das Eis mit Pistazien bestreuen ...



... und mit Erdbeeren dekorieren

**Guten Appetit!**