

BLAUBEER-EIS MIT SAUERRAHM

Zutaten:

Zutaten
Für 6 Eis am Stiel

Für das Blaubeerpüree:
300 g Blaubeeren
1 EL Zucker

Für die Creme:
1/2 Zitrone
120 g Sauerrahm
70 g Schmand
1/4 TL Vanilleextrakt
70 g Sahne
35 g Puderzucker

50 g Blaubeeren

Ausserdem:
Eis am Stiel-Form mit 6 Mulden
(alternativ Espressotassen oder kleine Schälchen)
Eisstiele aus Holz

Zubereitung:

Blaubeeren waschen, pürieren und mit dem Zucker aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend durch ein Passiersieb streichen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Zitrone auspressen. Sauerrahm zusammen mit Schmand, Puderzucker, Vanilleextrakt, Sahne und Zitronensaft in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Den Puderzucker drübersieben und alles kräftig miteinander verquirlen.

Die vorbereiteten Eisformen mit der Creme füllen und die Blaubeeren vorsichtig in die Creme drücken, das geht wunderbar mit einem Schaschlikstäbchen. Mit dem Blaubeerpüree auffüllen und die Eisstiele hineinstecken. Mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht durchfrieren lassen.

Tipp: Vor dem Verzehr etwas antauen lassen, dann lässt sich das Eis besser aus der Form lösen.

Für eine karibische Note:

Einfach die Sahne durch Kokosmilch ersetzen.