



# Hausgemachtes Erdbeer - Eis mit Pistaziensahne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hausgemachtes Erdbeereis, Immer etwas besonderes, ganz ohne Eismaschine,

## Zutaten

- 300 g vollreife Erdbeeren oder T. K. Erdbeeren
- 75 g Puderzucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 250 g flüssige Sahne
- Saft 1/2 Zitrone
- 2 EL Pistazienkerne, ohne Fett geröstet, grob gehackt
- (Einen kräftigen Stabmixer voraus gesetzt)

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die selbst gepflückten Erdbeeren, putzen, waschen, halbieren und am Vortag einfrieren.

### Schritt2

In ein hohes Gefäß mit dem Zucker und dem Zitronensaft geben.

### Schritt3

Die Hälfte der Sahne aufgießen und mit dem Stabmixer zunächst langsam mit Druck pürieren.

### Schritt4

Sollten die Erdbeeren noch zu hart sein, etwas warten, antauen lassen. Die restliche Sahne nach und nach zugießen und das Eis noch einmal für ca. 15 min. ins Tiefkühlfach stellen.

## **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt6**

Das Eis als Kugel portionieren und mit der geschlagenen Sahne mit den gerösteten Pistazien,

## **Schritt7**

oder auch Erdbeermark oder Schokoladensoße übergießen.

**Rezeptart:** Sorbet und Granitè **Tags:** pistazien, sahn

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hausgemachtes-erdbeer-eis-mit-pistaziensahne/>