

Erdbeer-Basilikum-Pfeffer-Eis



Personen: 2

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
inkl. Wartezeit, plus ca. 6-8
Stunden Kaltstellen im
Kühlschrank

Zutaten

125 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch

120 g Erdbeeren

110 g Feinkristallzucker

1 EL Zitronensaft

1 EL Limettensaft

1/2 Handvoll Basilikumblätter

1/4 TL frisch gemahlener schwarzer

Pfeffer

140 g Mascarpone und 30 g Schlagobers
(=Crème Double-Ersatz)

85 g Schlagobers

Mark aus 1/2 Vanillestange

Zubereitung

Die Erdbeeren zuerst mit 40 g Feinkristallzucker und Zitronen- und Limettensaft in einer Schüssel vermischen. Danach mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Stunden kalt stellen. Die Hälfte der vorher eingelegten Erdbeeren zusammen mit den Basilikumblättern und dem frisch gemahlene schwarzen Pfeffer mit dem Mixstab zu einer saftigen Masse pürieren und beiseite stellen. Die restlichen Erdbeeren mit einer Gabel zerdrücken, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Mit der Küchenmaschine (oder einem elektrischen Handmixer) Die leichte Muh Frühstücksmilch mit dem restlichen Zucker rund 2 Minuten aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Den Crème Double-Ersatz und das Schlagobers, die pürierten Erdbeeren und das Vanillemark hinzufügen und vorsichtig unterrühren. Nun über Nacht, oder zumindest 6-8 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach in einer Eismaschine (oder Eisbereiter) rund 20 Minuten gefrieren lassen. Die zerdrückten Erdbeeren nach 10 Minuten hinzufügen. Falls du dein Erdbeer-Basilikum-Pfeffer-Eis etwas fester magst, einfach vor dem Servieren für 1-2 Stunden in den Gefrierschrank geben. Zum Servieren in kleine Becher oder Tassen füllen!

Rezept erstellt in Zusammenarbeit mit Sweets and Lifestyle

www.dieleichtemuh.at