

Erdbeerglace selber machen

Zutaten:

- 125ml Milch
- 2EL Zitronensaft
- 70g Zucker
- 150g Erdbeeren
- 50ml Vollrahm



Rezept:

Erdbeeren mit Zucker pürieren. Danach mit Milch und Zitronensaft vermischen
Den Rahm steifschlagen und dies dann daruntermischen.

- Alles in eine Schüssel geben und in den Gefrierschrank stellen.
- Nach ca. 1h nachschauen, wenn sich Eiskristalle bilden, mit einer Gabel oder Schwingbesen umrühren.
- Dies wird in Abständen von 30 Min. wiederholt, bis das Glace komplett gefroren ist. (ca. nach 3-4 Wiederholungen der Fall.)



Glace kann dann beliebig mit Sauce oder Früchten genossen werden. 😊

Viel Spass beim nachmachen

