

Hier und heute



Selbstgemachtes Crème fraîche-Eis

Ein Sommer ohne Eis ist kein Sommer, finden wir. Julia Floß zeigt, wie Sie köstliches Crème fraîche-Eis ohne Aufwand selbstmachen.

Das Rezept

von Julia Floß für 4-8 Portionen

Zutaten für Crème fraîche-Eis

- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 ml)
- 450 g Crème fraîche
- 1 Prise Salz
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone (optional)
- Vanillemark oder Vanillearoma (optional)

Für die Deko

- Amarenakirschen und Eiswaffeln

Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Schneebesen glattrühren bis eine klümpchenfreie Masse entsteht. Die Eismasse entweder in eine Eismaschine geben und zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen oder in einen gefriergeeigneten Behälter füllen, abdecken und mindestens vier Stunden frieren.

Das Eis etwa zehn bis 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Dann Eiskugeln abstechen und zusammen mit Amarenakirschen und Eiswaffeln servieren.