

# Beeren- Frischkäse-Eis

ohne Eismaschine



## TIPP

Luftdicht verschlossen ist die Eiscreme im Gefrierfach bis zu 4 Wochen haltbar.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

250 g Beerenmix tiefgefroren  
100 g Frischkäse naturbelassen  
250 ml Schlagsahne  
4 EL Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 Spritzer Zitronensaft  
Beeren der Saison  
frische Minze

### ZUBEREITUNG:

1. Den Beerenmix in einer Schüssel für 20 Minuten antauen lassen – in der Zwischenzeit die Sahne mit dem Puderzucker und einer Prise Salz steif schlagen.
2. Die angetauten Beeren mit Frischkäse und Zitronensaft in einen Messbecher geben und pürieren.
3. Anschließend Schlagsahne unterheben und alles in ein luftdichtes Gefäß abfüllen – für zwei Stunden in den Gefrierschrank geben und etwa alle 20 Minuten mit einer Gabel die Masse umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.