

Himbeer - Softeis

Cremiges Eisvergnügen -
selbst gemacht in nur 10 Minuten

Zutaten für 6 Portionen:

500g Himbeereis (fertig gekauft)

150g Sahne

1 EL Himbeersirup

6 Eishörnchen

So wird's gemacht:

1

Das Himbeereis etwas antauen lassen und leicht cremig rühren.

2

Die Sahne cremig schlagen, Himbeersirup und Himbeereis unterrühren.

3

Die Eismasse in einen Tiefkühlbehälter füllen und 15 Minuten tiefkühlen.

4

Vor dem Servieren Himbeereis kurz durchrühren, in einen Spritzbeutel mit großer gezackter Tülle füllen und in die Hörnchen spritzen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kühlzeit: 15 Minuten

Erdbeer-**S**ofteis

bereitest du mit pürierten Erdbeeren, Sahne und Erdbeereis zu.

Für **V**anille-**S**ofteis

verrührst du Vanilleeis mit Sahne und 1 Teelöffel Bourbon-Vanille.