



JUNI

Rhabarber-Erdbeer-Eis

Zutaten für 1000 ml

350 g Rhabarber

100 g Joghurt

100 g Erdbeeren

100 ml Milch

75 g Zucker

200 ml Schlagsahne

Zubereitung

- 1.** Putzen und schälen Sie den Rhabarber gründlich und schneiden sie ihn in kleine Stücke. Die Erdbeeren werden gewaschen, trocken getupft und anschließend geviertelt. Geben Sie den Rhabarber gemeinsam mit dem Zucker in einen Topf, bringen das Ganze zum Kochen und lassen es etwa 5 min. köcheln. Mischen Sie die Erdbeeren unter und lassen die Mischung weitere 2 min. köcheln. Anschließend nehmen Sie den Topf vom Herd, lassen ihn abkühlen und pürieren die eingekochten Rhabarber- und Erdbeerstücke.
- 2.** Verrühren Sie den Joghurt mit der Milch und schlagen Sie die Sahne steif. Geben Sie das Rhabarber-Erdbeer-Püree zu der Joghurt-Milch und verrühren es. Anschließend heben Sie die Sahne unter.
- 3.** Geben Sie die Mischung in die Eismaschine und lassen es ca. 30 min. cremig gefrieren. Alternativ können Sie das Ganze auch im Tiefkühler ca. 4 Stunden gefrieren lassen. Achten Sie darauf, das Eis etwa alle 30 min. umzurühren, damit sich keine allzu großen Kristalle bilden.