



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Erdbeer-Buttermilch-Eiscreme

Zutaten für ca. 1 Liter:

- 350 (450) ml Milch
- 2 EL Speisestärke
- 60g Frischkäse
- ½ TL feines Meersalz
- 300 (200) ml Sahne
- 150 (100) g Zucker (Vanillezucker)
- 2 EL Glukosesirup (immer noch: Ahornsirup)
- 60 (100) ml Buttermilch
- 300 (350) g Erdbeeren, in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 80 g Zucker (Vanillezucker)
- 3 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Den Ofen auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen und die Erdbeeren mit den 80 g Zucker in einer ofenfesten Form vermischen, dann etwa 8 Minuten rösten, bis sie gerade weich sind. Mit dem Zitronensaft pürieren und abkühlen lassen.

Den Frischkäse in einer großen Schüssel mit dem Salz glattrühren. Die Speisestärke mit 2 EL Milch in einer kleinen Schüssel glattrühren.

Milch, Sahne, 150 (100) g Zucker und den Glukosesirup (Ahornsirup) in einem größeren Topf verrühren und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Vier Minuten sprudelnd kochen lassen, dann die Speisestärke einrühren und nochmals unter Rühren aufkochen, bis die Masse andickt.

Die heiße Mischung zum Frischkäse rühren. Buttermilch dazugeben sowie 125 ml vom Erdbeerpüree. Ich habe dann noch einige Löffel mehr von dem Erdbeerpüree dazugegeben, bis mir die Eisbasis geschmeckt hat. Die noch nicht gefrorene Masse soll „zu süß“ sein, da sich etwas Süße beim Gefrieren verliert. Derzeit sind Herr Schatz und ich da etwas uneins: ihm ist im Moment vieles zu süß, was für mich genau richtig ist...und umgekehrt!

Je nach Eismaschine die Masse abkühlen lassen und dann gefrieren oder gleich loslegen. Ich habe ein wenig von dem Erdbeerpüree als Swirls in die fertige Erdbeer-Buttermilch-Eiscreme eingearbeitet, bevor ich sie bis zum Abendessen im Tiefkühler versteckt habe!