



Erdbeereis

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten:

60 ml Wasser, 60 g Kristallzucker, 250 g Erdbeeren (geputzt), ½ EL Zitronensaft,
125 ml Schlagobers

Zubereitung:

In einem kleinen Topf Wasser mit Zucker aufkochen und in einen Mixbecher gießen; 10 Min. überkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und ebenfalls in den Mixbecher geben. Zitronensaft dazu gießen und alles mit dem Mixstab pürieren.

Schlagobers steif schlagen und unter das Erdbeerpüree heben. In eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Rehrückenform füllen und mindestens 4 Std. tiefkühlen.

Eis aus der Form stürzen, Folie abziehen und das Eis in Scheiben schneiden. Mit Erdbeeren und geschlagenem Obers garnieren.

Einkaufsadressen:

Hier gibt's Frischobst:

Familie Friedl	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Neuhuber	Philippsberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246

Gutes Gelingen wünschen:

