



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: selbstgemachtes Erdbeer-Zitronen-Buttermilch Eis am Stiel



Zutaten:

250g Erdbeeren
2 EL Erdbeersirup
250ml Buttermilch
1-2 Zitronen (für 6 EL)
75g Zucker
200g Schlagsahne
125g griechischen Joghurt

Benötigtes Utensil: Stieleisform, z. B. aus Silikon / Eisstiele, z. B. aus Holz

Zubereitung

Die Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen.

Die Erdbeeren waschen, von den Blättern befreien und vierteln. Zusammen mit 35g Zucker, 1 EL Zitronensaft und dem Erdbeersirup in eine Schüssel geben. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Tipp: Wem die Erdbeerkerne stören, der streicht das Erdbeerpüree anschließend durch ein feines Sieb.

Die Buttermilch mit dem restlichen Zucker (40g) und 5 EL Zitronensaft verrühren. Die Schlagsahne leicht steif anschlagen. Nun jeweils die Hälfte des Joghurts und der angeschlagenen Sahne mit dem Schneebesen unter das Erdbeerpüree sowie unter die Zitronen-Buttermilch heben.

Die Stieleisformen bis zu $\frac{1}{3}$ mit dem Erdbeerpüree befüllen. Für 30 Minuten in das Tiefkühlfach stellen. Nach 30 Minuten aus dem Tiefkühlfach nehmen und vorsichtig mit der Zitronen-Buttermilch befüllen. Die Eisstiele jeweils mittig in die Formen setzen. Für mindestens 4-5 Stunden ins Tiefkühlfach zurückstellen, damit das Eis durchfrieren kann.