

Erdbeerglace

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Gefrieren: ca. 20 Min.

Ergibt ca. 6 dl

1 dl Wasser

120 g Zucker

200 g Erdbeeren, in Stücken

½ EL Zitronensaft

2 dl Vollrahm

Wasser mit Zucker in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, abkühlen. Erdbeeren und Zitronensaft begeben, pürieren, Rahm darunterühren. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Masse in die Glace-Maschine giessen, ca. 20 Min. gefrieren.

Pro dl: 201 kcal, E 1 g, Kh 23 g, F 12 g

