Himbeereis – aus dem Thermomix



We niger als 1 Minute mußte ich für dieses cremig, fruchtig leckere Eis aufwenden.

So war ich im Handumdrehen der „King“ in meiner Familie !!!

Für ca. 4 Portionen :

80 gr Zucker

1 Pä. Vanillinzucker

300 gr gefrorene Himbeeren (oder andere gefrorene Früchte)

200 gr Sahne (oder Buttermilch,Joghurt)

Zucker und Vanillinzucker in den Mixtopf geben. Unbedingt den Meßbecher aufsetzen und evtl. ein Küchenhandtuch darüber legen – es staubt sehr !!! ***5 Sekunden / Stufe 10***

Gefrorene Himbeeren und Sahne zufügen und alles ***18 Sekunden / Stufe 8*** mixen lassen. Falls nötig mit Hilfe des Spachtels.

Wird das Eis sofort serviert hat es eine sehr cremige Konsitenz. Es kann aber auch sehr gut ein oder zwei Tage tiefgefroren werden. Es bekommt in dieser Zeit keine „Kristalle“ .

