



fibz verlost
2x „Backen
wie in Bullerbü“!
Siehe S. 9!

Rezept

Beeren-Eis

Fruchtig lecker und sooo gesund sind frische Beeren. In diesem Eis hier treffen sich Erdbeeren und Himbeeren. Gut so!

fibz fand das Rezept im Buch „Backen wie in Bullerbü“ und rührte gleich los.

Ihr braucht:

- 3 Tassen Erdbeeren
- 3 Tassen Himbeeren
- 1 Tasse Zucker
- ½ Tasse Puderzucker
- 3 Tassen Sahne

So geht's:

3 Tassen Erdbeeren und 3 Tassen Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken. 1 Tasse Zucker und eine halbe Tasse Puderzucker



foto :muth

unterrühren. Gießt 3 Tassen Sahne in eine frostbeständige Schüssel und schlägt sie ganz schnell mit dem Schneebesen oder mit dem Mixer, bis die Sahne fest wird.

Nehmt einen Teigschaber und rührt die Beerenmasse damit vorsichtig unter die Creme. Stellt die Schüssel in den Gefrierschrank. Einmal pro Stunde nehmt Ihr sie heraus und rührt um. Nach 4-5 Stunden ist das Eis fertig.

Tipp: Nehmt das Eis eine Stunde vor dem Servieren aus dem Gefrierfach, dann wird es schon mal ein bisschen weich und ist schön cremig. Ihr könnt das Eis auch mit ein paar frischen Beeren dekorieren, dann sieht es besonders lecker aus.

Quelle: „Backen wie in Bullerbü - Kinderleichte Rezepte aus Schweden“ von Lena Göransson.

Südpol Verlag 2013, 48 Seiten, durchgängig mit farbigen Fotos im Schritt-für-Schritt-Stil illustriert, ISBN: 978-3-943086-06-5, 12,90 €