

Käsekuchen Erdbeer-Eis



Zutaten

für ca. 6 St.

- 1 Bio-Limette
- 125 g Bauern-Brottaufstrich
- 125 g Schmand
- 150 ml Sahne
- 40 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 50 g Erdbeer Konfitüre

6 Eis-Förmchen

Zubereitung:

1. Die Bio-Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen.
2. Nun den Bauern-Brottaufstrich mit dem Schmand in eine Schüssel geben und zusammen mit der Sahne glattrühren.
3. Zucker, Vanillezucker, Limettenabrieb und die Hälfte des Limettensaftes dazugeben. Alles so lange durchrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Die Erdbeerkonfitüre in eine kleine Schüssel geben und mit einem Esslöffel Limettensaft glatt verrühren.
5. Löffelweise über der Käsekuchencreme verteilen und einmal ganz kurz unterheben, so wird ein schönes Muster in dem Eis erzeugt.
6. Die Creme mithilfe eines Spritzbeutels in die Förmchen geben.
7. Die Förmchen ins Tiefkühlfach stellen und das Eis für ca. 12 Stunden, am besten über Nacht, gefrieren lassen.
8. Zum Herauslösen die Förmchen einfach kurz unter heißes Wasser halten.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

