Selbstgemachtes Erdbeereis



Dauer: Mittel

Kategorie: Jausenrezepte Nachspeisen

Saison: Sommer

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

500	reife, süße Erdbeeren
3-4 EL	Staubzucker, je nach Geschmack
	Eislutscherformen/ -steckerl

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und die Stiele entfernen.
2. Beeren und Zucker im Mixer pürieren.
3. Püree in die Formen füllen und Eissteckerl hineingeben.
4. Für mindestens 6 Stunden in den Tiefkühler geben.

5. Gleich essen oder in Sackerln im Tiefkühler aufbewahren.