



Von **Laudine**  
am 17.04.2009

"Mein Lieblingseis ist selbstgemachtes Himbeereis aus meinem Thermomix TM 31! Man kann es aber auch in einem anderen Mixer machen oder im Tupper Quickchef!"

## Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

## Himbeereis

Menüart: **Dessert, Kaffeetafel, Snack**  
Anlass: **Sommer, Zubereiten mit / für Kinder, Party**  
Zubereitungsart: **Kalt zubereiten**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**  
Zeitaufwand: **bis 20 Min.**

### Zutaten für 4 Portion(en)

#### **für Für ca. 4 Portionen Eis**

300 g gefrorene Himbeeren oder andere gefr. Früchte  
80 g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
200 ml Sahne

### Zubereitung

- Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 5 sek. / Stufe 10 (höchste Stufe) zu Puderzucker pulverisieren. Oder bei anderen Mixern gleich Puderzucker verwenden.

- Gefrorene Himbeeren oder andere gefrorene Früchte verwenden wie z.B. Erdbeeren oder gemischte Beeren.

- Beeren und Sahne zugeben und ca. 18 sek. / Stufe 6 zu Eis verarbeiten. Bei Thermomix mit dem Spatel währenddessen rühren. Bei anderen Mixern je nach Gefühl.

- Mit dem Quickchef die Früchte etwas antauen lassen und dann kräftig mit den anderen Zutaten verrühren.