

Marinierte Früchte und Erdbeer-Rahmeis

Menge/Port.: etwa 10

Zutaten

2 kg Verschiedene Früchte
Ananas, Apfel, Orange, Kiwi, Banane, Erdbeeren
1 St. Zitrone, Saft
20 g Zucker
10 ml Grand Marnier

Zubereitung

Die Früchte waschen, Ananas, Orange und Kiwi mit dem Messer schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Apfel, Banane und Erdbeeren in Scheiben schneiden

Zitronensaft, Zucker und Grand Marnier vermischen und die Früchte damit marinieren.

Zutaten Eis

Menge/l: etwa 1
250 g Zucker
40 g Glukosesirup
180 ml Wasser
500 g Erdbeermark, ungesüßt, von reifen Beeren
200 ml Sahne
½ St. Zitrone, Saft

Vorbereitung

Zucker mit Glukosesirup und Wasser aufkochen, abschäumen und erkalten lassen.

Vor Gebrauch durch ein feines Sieb seihen.

Zubereitung

Erdbeermark mit Sahne, Zitronensaft und Sirup vermischen und in der Eismaschine cremig gefrieren.

Tipps

Am besten schmeckt das Eis direkt frisch aus der Maschine.

Fertigstellung

Die Früchte auf einem Teller anrichten und mit dem Eis servieren.



KM Peter Windisch

