

Mandel-Waldblaubeer-Eiscreme

Erforderliche Geräte: Standmixer;
Eismaschine oder Tiefkühlfach

Zutaten

500 g Waldblaubeeren
(können auch tiefgekühlt sein)
6 EL Mandelpüree
50 ml Wasser
1 Spritzer Zitronensaft
2 EL Manukahonig oder Yaconsirup
eine besondere Portion Liebe und Großzügigkeit

Pürieren Sie alle Zutaten im Standmixer zu einer feinen Creme, und füllen Sie diese in die laufende Eismaschine oder stellen Sie sie in einer Form in den Tiefkühlschrank.

Bei Verwendung von tiefgekühlten Blaubeeren reicht es in der Regel, wenn Sie zuerst die restlichen Zutaten zu einer Creme pürieren und anschließend die noch vollkommen gefrorenen Früchte auf das laufende Püriermesser fallen lassen. Dadurch sollte automatisch ein cremiges Eis entstehen. Falls es nicht fest genug wird, dann geben Sie die Creme noch für 10–15 Minuten in die Eismaschine oder stellen Sie sie in das Tiefkühlfach.

Ich finde es äußerst faszinierend, dass verschiedene Blaubeersorten kombiniert mit verschiedenen Nussarten ganz erstaunliche Unterschiede bei den Farbtönen der Eiscremes bewirken.

