

Rote-Grütze-Schmand-Eis



Zutaten für 6 Personen (1,2 l Eis)

1 Vanilleschote
200 g Zucker
1 unbehandelte Zitrone
400 g Sauerrahm
400 g Schmand
200 ml Sahne
300 g Rote Grütze (Fertigprodukt)



Zubereitungszeit
40 Min



Kcal
511

KJ
2141

Eiweiss
52 g

Fett
8,5 g

Kohlenhydrate
31 g

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauschaben. Mark und Schote mit 200 ml Wasser und dem Zucker 1-2 Min. aufkochen. Den Sirup abkühlen lassen und die Schote wieder entfernen.
2. Die Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Sauerrahm, Schmand, Sahne und dem Sirup gut verrühren. Die Masse in eine Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen.
3. In einem hohen Mixbecher die Rote Grütze mit einem Stabmixer kurz pürieren. Die Eismasse abwechselnd mit der Roten Grütze in einen Behälter füllen, dabei die Masse ein wenig umrühren, damit eine Marmorierung entsteht.
4. Die Masse nochmals 20 Min. im Eisfach gefrieren lassen.

Tipp: Mit frischen Beeren und Roter Grütze servieren.