



Erdbeereis mit Mascarpone

Lieblings-Eis der Kinder



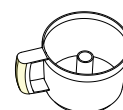
400g gefrorene Erdbeeren

3 EL Puderzucker

200ml Milch

1 EL Mascarpone

Das Obst und den Puderzucker auf Stufe 2 mit dem **Edelstahlmesser** 5 bis 10 Sekunden zerkleinern.



Jetzt etwa die Hälfte der Milch zugeben und weiter laufen lassen.



Denn Rest nach und nach durch die Öffnung zugeben, bis sich das Eis bindet.

Zum Schluss Mascarpone mit Intervall unterrühren.

Zubereitung: 10 Minuten

Vorbereitung: Äpfel einfrieren

OSKAR-TIPP

TK-Erdbeeren sind sehr hart!
10 Min. auftauen, dann kann
OSKAR sie deutlich schneller und
leichter verarbeiten.

EIS

