

Rezept von Sabine Schütze aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 1.06.2026

Schnelles Erdbeer-Eis

Zutaten

500 g Erdbeeren
180 g gezuckerte Kondensmilch, ca.

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und mindestens vierteln. Dann einfrieren.
2. Die gefrorene Erdbeeren etwa 10 Minuten vor der Zubereitung aus dem Tiefkühler holen und in einen Hochleistungsmixer geben. Dort dürfen sie antauen.
3. Die gezuckerte Kondensmilch dazugeben und zu einer homogenen Masse mixen. Direkt servieren.

Tipp: Sollte das Eis zu flüssig sein, in eine Glasschale mit Deckel umfüllen und nochmal für zwei bis drei Stunden tiefrieren. Es bleibt wunderbar cremig ohne störende Eiskristalle.

Tipp: Ideal ist ein Blender, also ein Hochleistungsmixer. Notfalls tut es auch ein Pürierstab. Dann sollten die Erdbeeren aber gemixt werden, bevor sie komplett durchgefroren sind.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/gesund-und-lecker-beeren-bewusst-geniessen-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.