



# Erdbeereis mit Mascarpone

Zeit gesamt  
🕒 6h 5min

Zubereitungszeit  
🕒 5min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	350 g
Zucker	50 g
Mascarpone	250 g
Vanillinzucker	1 Päckchen

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Erdbeeren waschen und Blätter entfernen. In den Mixtopf Zucker geben und mit eingesetztem Deckel 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Erdbeeren, Mascarpone und Vanillinzucker in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 8 pürieren.
2. Anschließend in eine Schüssel umfüllen und für ca. 6 Std. tiefkühlen. Fertiges Erdbeer-Mascarpone-Eis mit einem Löffel auf Schälchen verteilen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	303 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g