



Kirsch-Mandel-Eis mit Amaretto

Zeit gesamt
4h 15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kirschen, frisch	400 g
Schlagsahne	200 g
Zucker	90 g
Mandeln, ganz	50 g
Crème fraîche	100 g
Amaretto	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Monsieur Cuisine

1. Kirschen, waschen, halbieren und Kern entfernen. Kirschen für 4 h oder über Nacht einfrieren.

2. Im Mixbehälter Sahne mit Rühraufsatz 60 Sek./Stufe 4 steif schlagen. 25 g Zucker durch die Deckelöffnung einrieseln lassen und 30 Sek./Stufe 4 rühren. Sahne in eine Schüssel geben und kühl stellen.

3. Im gesäuberten Mixbehälter Mandeln 15 Sek./Stufe 6 grob mahlen und in einer Schüssel beiseitestellen.

4. Im Mixbehälter Kirschen, übrigen Zucker und Crème fraîche 20 Sek./Stufe 6 pürieren. Sahne und Amaretto zufügen, Eis mit dem Spatel an der Schüsselwand herunterschieben, 15 Sek./Stufe 4 verrühren. Mandeln zufügen, nochmals 8 Sek. auf Stufe 4 unterrühren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du das Eis sofort servierst, ist es relativ weich, fast wie Softeis. Wer es gerne fester hat, friert es nach der Zubereitung nochmals 60–90 Min. ein und serviert es dann zu Kugeln portioniert.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	324 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	16 g