

# WALDBEEREN

## EISCREME



FÜR 6-8 PORTIONEN

- 275 g Schlagsahne
- 400 g tiefgekühlte Beeren  
(Brombeeren, Himbeeren,  
rote und schwarze  
Johannisbeeren...)
- 1/2 Zitrone
- 1 TL Vanillzucker
- 125 g brauner Zucker



Sahne cremig schlagen. Gefrorene Beeren in Mixer geben, den Saft der halben Zitrone und etwas zusätzliche Sahne mit dem Zucker darüber geben. Das Ganze eine Weile mixen, dann das Beerenmus auf die Sahne löffeln und vorsichtig umrühren.

Für 3 Stunden ins Eisfach stellen, nach einer Stunde einmal kräftig umrühren, damit es schön cremig bleibt.