

Beereneis

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 T Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren oder Trauben (etwa 100 g)
- 3-4 EL Sojamilch
- 2 EL Rohzucker
- 1-2 TL Zitronensaft

- Stiele entfernen bzw. von den Rispen zupfen, Erdbeeren kleinschneiden, Trauben ggf. entkernen.
- Einige Stunden bzw. über Nacht einfrieren.
- Aus dem Gefrierfach nehmen, etwa 15-20 Minuten antauen lassen.
- Mit den restlichen Zutaten pürieren.

Tip: Bei sehr sauren Beerensorten kann der Zitronensaft weggelassen werden.
Hinweis: Das Eis kann auch einfach in der Eismaschine zubereitet werden.