# Erdbeereis mit Keksbröseln

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Erdbeeren
- 1 Bio-Orange
- 2 EL Orangenlikör
- 1 Vanillestange
- 5 Eigelb
- 50 g Zucker
- 250 ml süße Sahne
- 250 ml Milch
- 3 EL Magerjoghurt
- 1 Amarettini
- 5 Butterkekse
- 50 g Edelbitter-Schokolade
- 6 Blätter Minze

Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden. Orange gut waschen, trocknen und die Schale abreiben. Erdbeeren, etwas Orangenabrieb und -likör in eine Schale geben und alles vermengen. Die Früchte etwa 30 Minuten marinieren.

Ein Drittel der Erdbeeren zum Anrichten beiseitestellen. Die restlichen Erdbeeren mit einem Stabmixer grob pürieren. Die Masse sollte noch leicht stückig sein. Hiervon etwa die Hälfte durch ein feines Sieb in einen Kochtopf geben, dabei die Kerne auffangen. Die Erdbeeren etwas andrücken, damit der ganze Saft in den Topf fließen kann. Die Erdbeermasse einkochen, bis ein cremiger Sirup entsteht. Erdbeeren und Sirup zunächst beiseitestellen.

Vanillestange aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Eigelb mit Zucker in einen Topf geben und schaumig rühren. In einem anderen Topf Sahne und Milch mit dem Mark und der ausgekratzten Vanilleschote kurz aufkochen, dann die Hitze reduzieren und 10 Minuten ziehen lassen.

Den Topf mit der Eiermasse auf eine Herdplatte stellen und erwärmen. Die Sahne-Milch-Mischung portionsweise und unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse geben. Den Topf dabei immer wieder von der Herdplatte ziehen, damit die Masse nicht zu heiß wird und nichts ausflockt. Der ständige Wechsel zwischen Heiß und Kalt braucht etwas Übung, aber es entsteht in kurzer Zeit eine perfekte Vanillecreme und macht ein Wasserbad überflüssig.

Die Masse gut abkühlen lassen. Eine Eismaschine in Gang setzen und die Creme mit Joghurt hineingeben. Anschließend die grob pürierten Erdbeeren und den Sirup hinzufügen. Alles zu einem cremigen Eis verarbeiten. Wer keine Eismaschine hat, kann Creme und Erdbeeren in einer Schüssel vermengen, ins Tiefkühlfach stellen und alle 30 Minuten gut durchrühren. Sobald das Eis etwas fester wird, den Abstand zwischen dem Rühren verkürzen. Das Eis bekommt dadurch ebenfalls eine cremige Konsistenz. Allerdings wird es in der Maschine durch das kontinuierliche Rühren wesentlich geschmeidiger.

Butterkekse und Amarettini mit der Hand grob zerbröseln, Schokolade raspeln, Minz-Blätter in feine Streifen schneiden und die Zutaten vermengen. Zum Servieren zuerst Schoko-Keksbrösel, dann marinierte Erdbeeren übereinander auf Teller geben. Darauf jeweils 1 Kugel Eis setzen. Alternativ kann man die Zutaten auch dekorativ in ein Glas schichten. Mit einigen Blättern frischer Minze garnieren.

Hinweis: Die angegebene Menge reicht bei kleineren Portionen auch für 5 bis 6 Personen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio
Sendetermin: 29.05.2023
Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen