

## Erdbeer-Balsamico-Eis

### Zutaten

- 400 ml Milch
- 200 g Erdbeeren
- 120 g Zucker
- 2 Eigelb
- 20 ml Zitronensaft
- Balsamico-Creme

### Zubereitung

Am einfachsten lässt sich dieses Eis mit einer Eismaschine zubereiten. Wer keine hat, muss die Masse alle 20-30 Minuten umrühren, damit sich beim Gefrieren keine Kristalle bilden. Das kann allerdings viel Zeit in Anspruch nehmen.

Erdbeeren sehr klein schneiden, mit Zitronensaft und 60 g Zucker in einem Topf 5 Minuten zu einem Sirup einköcheln. Danach abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die 2 Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Die Milch erhitzen und (nicht kochend) zu der Eimasse geben. Dann beides langsam weiter erhitzen, bis die Masse leicht andickt – nicht kochen.

Über Nacht kalt stellen. Dann die Hälfte bis Dreiviertel des Erdbeersirups in die Eismasse rühren und in die Eismaschine geben. Nachdem die fertige Eismasse aus der Maschine kommt, den restlichen Sirup mit einem Löffel in das Eis strudeln. So entsteht ein schönes Muster.

Kurz vor dem Servieren ein wenig Balsamico-Creme über die Eisbällchen geben.