Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Marmoriertes Beeren-Schmandeis mit Honig und frischer Minze

Zutaten:

- Zutaten für 2- 4 Personen
- 100 g Blaubeeren
- 100 g Himbeeren
- 100 g Brombeeren
- 20 g Himbeersirup oder Holunderblütensirup
- 50 g Zucker
- 50 ml Wasser oder Johannisbeersaft
- 1 EL Honig
- 1 Prise Salz
- Wenn gewünscht: Mark einer Vanilleschote

- 200 g Schmand (24%) oder Joghurt oder Sauerrahm
- 50 g Honig
- 10 Blätter Minze
- 50 ml Wasser

Extra

Ein paar Beeren und Minzeblätter zur Dekoration

Zubereitung

Zuerst das Beereneis zubereiten. Dafür Zucker, Vanillemark, Himbeersirup, Salz und Honig in 50 ml Wasser auflösen. Die Beeren mit der Flüssigkeit in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab sehr fein mixen. Wer möchte kann das Beerenpüree durch ein feinmaschiges Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
Das Beerenpüree in einer Eismaschine frieren. Alternativ kann das Püree in einer Schüssel im Gefrierschrank frieren. Dabei öfters mit dem Pürierstab durchmixen.

Für das Schmandeis zuerst die Minzeblätter fein schneiden, Dann die Minze mit 50 ml Wasser in einem hohen schmalen Gefäß fein mixen. Dann Honig und Schmand zugeben und nochmals mit dem Pürierstab fein mixen.

Ist das Beereneis fertig, das Eis in ein flachen Gefäß 1-2 cm hoch füllen und glatt streichen. Sobald das Schmandeis fertig ist, dieses auf das Beereneis füllen und ebenfalls vorsichtig glatt streichen. Das Ganze im Gefrierschank für 20 Minuten frieren.

Vor dem Servieren einen Esslöffel in ein Glas mit kalten Wasser stellen. Ein paar Beeren in ein schönes Glas oder auf kleine Teller legen. Mit dem Esslöffel glatte Eis-Nocken abziehen (rollen!). Eventuell mit Minze garnieren und servieren.