

Johannisbeer-Eis auf Keks-Streuseln

Für zwei Portionen

250 g rote Johannisbeeren (TK) 3 - 4 EL Puderzucker 150 ml Milch
1 Limette 4 - 5 Schokoladenkekse

Die gefrorenen Johannisbeeren in eine Küchenmaschine füllen, Puderzucker und Abrieb von der Limette zugeben und zu einem cremigen Eis mixen. Oder in einen Mixbecher füllen und mit Hilfe eines Pürierstabs mixen, falls keine Küchenmaschine zur Hand ist. Dabei langsam bis zur gewünschten Konsistenz die kalte (!) Milch hinein mixen. Nochmals mit Puderzucker und Limettenabrieb abschmecken. Schokoladenkekse ebenfalls in einem Mixer zu Streuseln mixen. Schokostreusel in Schälchen oder Gläser füllen und je eine große Kugel Eis draufsetzen.

Tipp:

Die Johannisbeeren sind sehr sauer, vor allem aber herb im Aroma. Wer es etwas lieblicher will, sollte diese Rezeptur 1:1 mit Tiefkühl-Blaubeeren machen!

Alexander Herrmann am 31. Januar 2014