

Nachspeise: Blitz-Eis aus dem Knast

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Ruhezeit:** ca. 5 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

300 g tiefgefrorene Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren etc.)

75 g Puderzucker (je nach Frucht eventuell etwas mehr, je nach Geschmack)

200–250 g Schlagsahne

Pürierstab

Zubereitung:

Früchte ca. 5 Minuten antauen lassen und anschließend mit dem Puderzucker in ein hohes Gefäß geben. Sahne dazu zugießen und sofort mit dem Pürierstab langsam aber mit stetigem Druck fein pürieren. Sollten die Früchte zu hart sein, etwas mehr Sahne dazugeben oder alles ein paar Minuten weiter antauen lassen. Am Ende sollte es eine sämige Masse sein.