



MICHAELA KOLLMEDER  
HEILPRAKTIKERIN

## Cremiges Fruchteis



### ZUTATEN

300g gefrorene Früchte  
400g gesüßte Kondensmilch aus der Dose  
480ml Schlagsahne

### ZUBEREITUNG

Früchte im Mixer zerkleinern. Die gezuckerte Kondensmilch zu den Früchten in geben. Mixen bis sich eine glatte Paste bildet. Schlagsahne in einer extra Schüssel steif schlagen.

Früchte zur Sahne geben und mit einem Spatel vorsichtig unter heben, bis keine Streifen mehr zu sehen sind. Die Eismasse in eine Form geben. Mindestens 4 Stunden, am besten aber über Nacht in den Gefrierschrank stellen.

10 – 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler holen, bis es weich genug ist, um es zu portionieren.

Wer mag, kann die Masse auch in einen Eiswürfelbehälter einfrieren und vor dem servieren im Mixer cremig rühren.