



Somit habt Ihr diese Eiscreme nicht nur sehr **fix zubereitet**, sondern könnt sie auch noch ohne Reue genießen ;).

Feigen – Eiscreme ohne Zucker

Zutaten

- 320 g frische vollreife Feigen (ergibt 200 g Fruchtmasse ohne Schale)
- 200 g Sahne
- 100 g Brombeeren (frisch, gefroren oder aus dem Glas)

Zubereitung

Schält die Feigen und püriert das Fruchtfleisch.

1. **Schlagt die Sahne** halb auf und hebt das Feigenfruchtpüree unter.
2. Füllt die Feigensahne in ein geeignete Verpackung aus dünnem Plastik oder Metall. Deckt die Verpackung ab und stellt sie in Euer **Tiefkühlfach**.
3. Gebt die **Brombeeren** in einen kleinen Topf, püriert sie und lasst sie für etwa 10 Minuten einkochen, sodass nur wenig Flüssigkeit über bleibt.
4. Nach 2 bis 4 Stunden holt Ihr die halbgefrorene Masse wieder heraus und rührt sie gut durch, wobei die Eiskristalle zerstört werden. Rührt den **Brombeersud** ein. Schöne Muster sind erlaubt.
5. Stellt das Eis wieder in Euer Tiefkühlfach und lasst es **komplett durchfrieren**. Das dauert je nach Kühlleistung 5 bis 10 Stunden.
6. Am besten schmeckt es natürlich wenn es noch nicht komplett durchgefroren ist oder aber Ihr lasst das Feigen – Brombeer – Eis vor dem Genießen für **15 Minuten antauen**.