



Cheesecake Eiscreme

Zutaten für 6 Portionen

- » 250 ml Schlagsahne
- » 250 ml Sour Cream, natur oder Schmand
- » 150 g Frischkäse
- » 3 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- » 150 g Zucker, weißer
- » ¼ TL Vanilleextrakt

Zubereitung

Den Frischkäse in einer Schüssel cremig schlagen. Langsam den Zucker einrieseln lassen, danach die Sour Cream und die Schlagsahne hineingeben. Vanilleextrakt und Zitronensaft hinzufügen und weiter durchrühren.

Die Schüssel abdecken und für 2 - 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Dann die Mischung noch einmal gut durchschlagen und in die Eismaschine gießen.