

## Geröstete Mandeln in Heidelbeer-Erdbeer-Eis



### Zutaten für 10 bis 12 Eis á 70 ml oder ein Sorbet:

300 g Heidelbeeren  
250 g Erdbeeren  
150 ml stilles Wasser  
110 g Zucker  
1 Limette  
Mark von 1 Vanilleschote  
50 g gehackte Mandeln

### Zubereitung:

Mandeln in einem Topf oder einer beschichteten Pfanne 4 bis 5 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Anschließend abkühlen lassen. Limette heiß abwaschen, halbieren und Saft auspressen. Eine Limette ergibt etwa 2 EL Saft.

Heidelbeeren und Erdbeeren gründlich waschen und putzen. Stiele und Blätter von den Erdbeeren entfernen. Früchte, Zucker, Wasser und Vanillemark in einen Standmixer geben und fein pürieren. Statt Zucker kann auch Puderzucker, Honig, Agavendicksaft oder ein anderes Süßungsmittel verwendet werden.

Masse in einen Behälter geben und mit dem Limettensaft und den gerösteten Mandeln vermischen.

Um das Eis als Sorbet zu servieren in eine Form füllen und einfrieren. Für Stieleis in Formen oder kleine Puddingbecher füllen. Den Stiel erst einsetzen, wenn das Eis bereits zu einer dickflüssigen Konsistenz gefroren ist.

Rezept: Tamara Ciochetta, Foto: Jana Sobolewski