

# Björn Freitags: Himbeer-Cheesecake-Eis

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/der-vorkoster/bjorn-freitags-himbeer-cheesecake-eis/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/der-vorkoster/bjorn-freitags-himbeer-cheesecake-eis/)

## Zutaten für 4 Personen:

### Für die Sauce:

- 250 g frische oder TK-Himbeeren
- 30 g Zucker
- Saft 1/2 Zitrone

### Für die Eismasse:

- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 80 g Zucker
- 200 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 50 g Butterkekse, zerbrösel

## Zubereitung:

Für die Sauce Himbeeren, Zucker und Zitronensaft aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Abkühlen und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Dann in den Kühlschrank stellen.

Für die Eismasse Frischkäse und Zucker glattrühren. Milch und Sahne zugeben und im Kühlschrank gründlich durchkühlen lassen. Die Frischkäsemasse mit der Hälfte des Himbeerpürees in der Eismaschine gefrieren lassen.

Das restliche Püree und die Keksbrösel rasch unter das fertige Eis rühren, in einen Behälter geben und tiefkühlen.

*Rezept: Björn Freitag*

*Quelle: Der Vorkoster - Heiß auf Eis*