



## Aprikosen-Möhren-Eis



### Zutaten für 4 Portionen

200 g Möhren  
200 g Aprikosen  
5 EL Wasser  
200 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
200 ml Sahne

### Zubereitung

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Die Aprikosen waschen, entkernen und klein schneiden.

Die Möhren und die Aprikosen zusammen mit dem Wasser in einen Topf geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten dünsten und gelegentlich umrühren.

Zucker hinzugeben, 5 Minuten ziehen lassen und ab und zu umrühren.

Den Topf vom Herd nehmen, Vanillezucker hinzufügen, die Masse pürieren und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben.

Mindestens 4 Stunden tiefkühlen. Für eine gute Cremigkeit die Masse gelegentlich umrühren.