

Erfrischendes Himbeer-Joghurt-Eis

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

400 g Naturjoghurt
250 g Sahne
100 g Puderzucker
1 Esslöffel Zitronensaft
100 g TK-Himbeeren
2 Esslöffel Zucker

Besonderes Zubehör

Eismaschine
Pürierstab

Joghurt oder Himbeer... Joghurt oder Himbeer... kannst du dich vor der Eistheke auch immer so schwer entscheiden? Dieses Eis vereint beide Sorten und sieht unwiderstehlich gut aus. Noch dazu kannst du dieses Himbeer-Joghurt-Eis mit fruchtigem Swirl ganz einfach zu Hause selber machen.

- 1 -

Himbeeren auftauen lassen und mit Zucker pürieren. Durch ein Sieb streichen und kalt stellen.

- 2 -

Sahne und Joghurt mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren. In die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten frieren lassen.

- 3 -

Eis in einen Aufbewahrungsbehälter geben, dabei zwischendurch immer wieder Himbeerpüree dazugeben und für ein schönes Muster nur grob mit einem Esslöffel vermengen. Ca. 1 Stunde nachfrieren lassen.