

Joghurt-Eis mit Blaubeer-Swirl

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

80
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 10 Portionen

Für das Blaubeermus

900 g Blaubeeren
65 g Zucker
60 ml Wasser
120 ml Blaubeersaft

Für das Eis

275 g Vollmilch
150 g Zucker
300 g Griechischer Joghurt
1 Prise(n) Salz
125 g Crème Double

Besonderes Zubehör

Eiswürfel
Eismaschine
Stabmixer

Frisch-fruchtiges Blaubeermus bahnt sich seinen Weg durch ein leichtes, nicht zu süßes Joghurt-Eis. Diese besonders erfrischende Eissorte machst du mit Hilfe einer Eismaschine ganz einfach zuhause. Auf die Plätze - fertig - Sommer!

Falls du noch Tipps zum Thema Eis selber machen suchst,

schau doch mal in unseren [Guide](#). Denn dort werden all deine Fragen zur heimischen Zubereitung von Milcheis, Sorbet, Frozen Joghurt und Co. beantwortet.

- 1 -

Für das Blaubeermus Blaubeeren, Zucker und Wasser aufkochen. Hitze herunterschalten und unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Durch ein Sieb passieren.

- 2 -

Püree zurück in den Topf geben und Blaubeersaft hinzufügen. Kurz aufkochen lassen, Hitze herunterschalten und ca. 10 Minuten einkochen lassen, kaltstellen.

- 3 -

Für das Eis alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer so lange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

- 4 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

- 5 -

Etwas Eis in eine Kastenform füllen und mit ein paar EL Blaubeermus beträufeln. Vorgang so lange wiederholen, bis die Form gefüllt ist. Mit einer Gabel durch das Eis fahren, sodass ein Swirl entsteht. 2-3 Stunden ins Gefrierfach stellen.