

Beerige Abkühlung: Schwarze Johannisbeer-Eiscreme

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

4
Std.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

250 ml Schlagsahne
600 ml Griechischer Joghurt
100 g Zucker
225 g Schwarze Johannisbeeren

Besonderes Zubehör
Eismaschine

Klein, süß und voller Geschmack! Beeren sind einfach jeden Sommer die absoluten Obsthelden. Und was passt besser zum Sommer als Eis? Unsere schwarze Johannisbeer-Eiscreme verschafft dir eine fruchtige Erfrischung, wenn die Sonne mal wieder vom Himmel brennt und du ein kleines Stückchen Gaumenschmaus suchst. Eis geht schließlich immer, also auf die Waffel, fertig - Eisgenuss!

- 1 -

Schwarze Johannisbeeren und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Hitze reduzieren und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Mischung abkühlen lassen.

- 2 -

Sahne in einer großen Schüssel steif schlagen. Griechischen Joghurt hinzugeben und gut vermischen. Abgekühlte Johannisbeermischung unterrühren.

- 3 -

Mischung für 60 Minuten in die Eismaschine geben. Anschließend für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, in einem Eisbehälter ins Gefrierfach geben.

