

Erdbeer-Joghurt-Eis

Zutaten für 600 ml Eis:

500 g Erdbeeren, TK- Ware

6 Esslöffel Puderzucker

300 g Vollmilch-Naturjoghurt

Zubereitung:

Die tief gefrorenen Beeren etwas antauen lassen.

Die Erdbeeren mit dem Puderzucker im Mixer oder mit einem Pürierstab pürieren.

Den Joghurt unterrühren. Die Erdbeer-Joghurt-Masse für 30 min. im Tiefkühler lagern.

Tipp: Dieses Eis kann auch aus frischen Erdbeeren hergestellt werden. Der Gefrierprozess dauert in diesem Fall ca. 4 Stunden und wenn die Masse währenddessen immer wieder umgerührt wird, steht einem cremigen Eisvergnügen nichts mehr im Wege.