

ERDBEER-JOGHURT-EIS

Zutaten:

Für ca. 10 Stück:

Für das Eis:
400 g Erdbeeren
500 g griechischer Joghurt
60 g Puderzucker

Außerdem:
Silikon-Eisform
Holzstiele

Zum Verfeinern:
das Mark einer halben Vanilleschote
oder eine Prise geriebene Tonkabohne

Zubereitung

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, entstielen und große Beeren vierteln. Mit der Hälfte des Puderzuckers in ein hohes Rührgefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Wer es ganz samtig mag, streicht das Erdbeerpüree noch durch ein Passiersieb.

Den griechischen Joghurt mit dem restlichen Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Nach Belieben mit Vanilleschote oder Tonkabohne verfeinern.

Das Fruchtpüree abwechselnd mit der Joghurtcreme in die Eisformen füllen, die Holzstiele in die Formen drücken und mindestens 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Tipp: Statt einer Eisform eignen sich auch kleine Joghurtbecher, Espressotassen oder eine Muffinform. Das Eis nur vorher etwas antauen lassen, dann löst es sich besser aus den Formen. Und falls mal keine Holzstiele zur Hand sind, sind Teelöffel auch eine tolle Alternative.

Das Rezept lässt sich wunderbar mit all unseren leckeren Beeren-Sorten abwandeln.