

ERDBEEREIS EINFACH SELBST MACHEN – REZEPT FÜR ERDBEER-JOGHURT-EIS



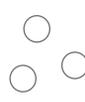
600 Gramm
Erdbeeren



1 1/2 Esslöffel
Zitronensaft



600 Gramm
Vollfettjoghurt



75 Gramm
Zucker



nach Geschmack
etwas Honig

1



Wasche die Erdbeeren (zum Beispiel in einem Nudelsieb). Schneide 100 Gramm der Erdbeeren in kleine Stücke, diese kommen später als Fruchtstücke in das Eis.

Bei den restlichen Erdbeeren entfernst du nur den Stiel und pürierst sie zusammen mit dem Zucker, z.B. in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab.

2



Jetzt verrührst du die Erdbeeren mit dem Joghurt und tust die vorher geschnittenen Erdbeerstücke hinzu. Dann stellst du das Eis mindestens 4 Stunden in das Eisfach.

3



Am besten schmeckt das Eis direkt nach dem Gefrieren oder am nächsten Tag, da sich sonst Eiskristalle bilden.

LASS ES DIR SCHMECKEN!