

Beeren-Eis mit Joghurt

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

300 g tiefgekühlte Beeren nach Wahl
250 g Joghurt (10 % Fett)
125 g Crème fraîche
3 EL Honig
2 EL Zitronensaft
Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

- 1 Alle Zutaten in einen Standmixer geben und fein pürieren. Die Creme mind. 3 Std. tiefkühlen. Dabei mehrmals umrühren, so dass eine cremige Masse entsteht.
- 2 Das Eis ca. 20 Min. vor dem Portionieren herausnehmen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ist kein Standmixer zur Verfügung, die Beeren auftauen lassen und pürieren.
- Für einen geeisten Beeren-Smoothie alle Zutaten gefroren bzw. gut gekühlt im Standmixer pürieren, in Gläser füllen und sofort servieren.