



Erdbeer-Eis

ZUTATEN

Für ca. 8 Stück

- 300 g reife Erdbeeren
- 300 g Naturjoghurt
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Honig
- Pürierstab
- 8 Eisförmchen

Schwierigkeits-

grad: leicht

Zubereitungszeit:

10 Minuten + 4

Stunden Gefrierzeit

SO GEHT'S

1. Erdbeeren waschen, entstielen und mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Naturjoghurt mit dem Honig und der Erdbeermasse mischen.
3. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark ausschaben und unter die Eismasse mischen.
4. Masse in die Eisformen füllen und für mindestens 4 Stunden ins Eisfach stellen.

TIPP:

6-7 Erdbeeren aufheben und am Ende als kleine Stücke unter die Eismasse heben – so bekommt euer Eis noch etwas „Biss“.