ZUTATEN

250g Erdbeeren
40g Puderzucker
200g Griechischer Joghurt
3EL Zitronensaft
100g Erdbeer Joghurt Schokolade
(z.B. Ritter Sport Erdbeer-Joghurt)
100ml Sahne

ERDBEER JOGHURT EIS AM STIEL

REZEPT FÜR: 6 STÜCK
DAUER: 6 STUNDEN 15 MINUTEN

1. Erdbeeren waschen, grün entfernen und mit 10g Puderzucker pürrieren. Beiseite stellen

2. Griechischen Joghurt mit Zitronensaft und restlichen 30g Puderzucker verrühren. Schokolade klein hacken und ebenfalls untermischen

3. Sahne steif schlagen und unter die Joghurtcreme ziehen

4. Eisform auswaschen, abtrocknen und abwechselnd Erdbeerpüree und Joghurtcreme hinein geben. Anschließend dekorative Löffel kopfüber in die Eisform stecken und alles mindestens 6 Stunden gefrieren lassen

NOTIZEN