



Benötigte Zutaten

Eis	
500 g	frische Beeren (z.B. Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren...)
2	Bananen
250 g	Premium Naturjogurt 3,6%
100 ml	Premium Schlagobers
2 EL	Honig
Topping	
250 g	Premium Schlagobers
	frische Beeren

Joghurt Beeren Eis

mit Simone Kemptner

Anleitung

1. Beeren waschen, Bananen schälen und in ein hohes Gefäß geben.
2. Honig, Premium Natur Joghurt sowie 100ml Premium Schlagobers zugeben und mit einem Mixstab fein pürieren.
3. Die Eismasse in eine, gefriergeeignete, Form füllen und für 3 Stunden tiefkühlen. Wer es besonders cremig mag, rührt die Masse zwischendurch mehrmals um.
4. Das Joghurt Beeren Eis ca. 15-20 Minuten vor dem Verzehr aus dem Tiefkühlfach nehmen damit es sich einfach portionieren lässt.
5. Premium Schlagobers aufschlagen und mit dem frisch fruchtigen Joghurt Beeren Eis genießen. On Top gibt's eine Hand voll Beeren als Garnitur.



Ein Rezept von
Simone Kemptner