










Schleckermäulchen - Eis

Zutaten

1 Becher	Sahne
500g	Naturjoghurt
2-3 El.	Honig
300g	Himbeeren
3 El.	gehackte Mandeln



Zubereitung

-  Sahne in einem Rührbecher steif schlagen.
-  Joghurt und Honig einrühren.
-  Himbeeren leicht pürieren und unterheben.
-  Eismasse in eine Plastikschaale füllen und 3-4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
-  Danach Schale kurz ins heiße Wasser tauchen.
-  Mit dem Eisportionierer, Kugeln formen und auf eine Eistüte oder in Glasschalen setzen.
-  Eis mit Früchten verzieren.

- Tipp:**
- Eis nach 2 Stunden umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.
 - Eisheber vor jedem Ausstechen in kaltes Wasser tauchen:
Eiskugeln lösen sich besser.
 - Angetautes Eis nicht wieder einfrieren.