

Yogurette-Erdbeereis

🕒 30 Minuten ✳️ 20-30 Minuten 🍷 4-6 Portionen

Zutaten

- 350 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- Mark einer ½ Vanilleschote
- 1 EL Limettensaft
- 350 g Rahmjoghurt (10 %) oder griechischer Joghurt
- 8 Riegel Yogurette® (gekühlt)
- Optional: 2 Riegel Yogurette® zum Dekorieren



Zubereitung

- Die Erdbeeren waschen und vierteln. Zucker, Vanillemark und Limettensaft hinzufügen und verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
- Erdbeeren mit Stabmixer pürieren und mit Joghurt verrühren.
- Mischung in der Eismaschine* nach Geräte-Anweisung ca. 20-30 Minuten gefrieren.
- In der Zwischenzeit die Yogurette®-Riegel grob hacken.
- 10 Minuten vor Ende der Gefrierzeit die Yogurette®-Stückchen bei laufender Maschine zur Eismasse geben.
- Yogurette®-Eiskugeln in eine Waffel füllen, mit jeweils einer halbierten Yogurette® garnieren und servieren.
- Zum Einfrieren das Eis einfach in einen Gefrierbehälter füllen und in den Tiefkühlschrank stellen – am besten jedoch direkt genießen.

*Wer keine Eismaschine hat, kann die Mischung in eine Gefrierschale mit Deckel füllen und in das Gefrierfach stellen. Währenddessen sollte die Masse ca. alle 30 Minuten gut durchgerührt werden. Es kann 2-3 Stunden dauern bis das Eis fest ist.