Erdbeereis mit Yogurette®

30 Minuten **20-30 Minunten** **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

Utensilien

Stabmixer, Eismaschine oder Gefrierschale mit Deckel

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 min gefrieren. In der Zwischenzeit die 8 Riegel Yogurette® grob hacken.
- 10 Minuten vor Ende der Gefrierzeit die Stückchen Yogurette® bei laufender Maschine zur Eismasse geben.
- Die Eiskugeln in eine Waffel füllen, mit jeweils einem halben Riegel 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. Es kann 2-3 Stunden dauern bis das Eis fest ist. Währenddessen sollte die Masse ca. alle 30 Minuten gut durchgerührt werden.