

Yogurette

Erdbeersorbet mit Yogurette®

🕒 30 Minuten ❄️ 20-30 Minuten 🍴 4-6 Portionen

Zutaten

600 g Erdbeeren
60 g Zucker
100 ml Wasser
2 EL Limettensaft
8 Riegel Yogurette® (gekühlt)

Utensilien

Handrührgerät, Stabmixer, Eismaschine oder Gefrierschale mit Deckel



Zubereitung

- Erdbeeren waschen, vierteln und mit Zucker bestreuen. Durchrühren bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.
- Erdbeeren mit Stabmixer pürieren. Wasser mit Limettensaft und Erdbeerpüree verrühren.
- Mischung in der Eismaschine* nach Geräte-Anweisung ca. 20-30 Minuten 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. Das Eis kann jetzt direkt genossen werden.
- Optional: Erdbeersorbet mit Yogurette® in Eis-am-Stiel-Formen füllen und für eine weitere Stunde ins Gefrierfach stellen. Eis aus den Formen herauslösen und servieren.
- **Tipp:** 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.