REZEPT FÜR HIMBEER-EIS AM STIEL

HIMBEER-EIS AM STIEL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Stück | 10 Min. | + Gefrierzeit

Zutaten

- 125 g Schlagsahne
- 125 g Naturjoghurt
- 2 EL SweetFamily Feiner Zucker
- 2 EL Himbeerkonfitüre

2677

ZUBEREITUNG

164	2	13	11
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Nimm eine Schüssel und verrühre darin die Sahne, den Joghurt und den Zucker. Jetzt rührst du die Himbeerkonfitüre unter. Die Masse füllst du in 4 Förmchen für Eis am Stiel. Deckel mit Stiel drauf und ab ins Tiefkühlfach des Kühlschranks.

2. Nun musst du ca. 3-4 Stunden Geduld haben. Danach ist dein Eis fest. Dann tauchst du die Förmchen ganz kurz in heißes Wasser, und schon lässt sich das Eis leicht herausziehen.