

REZEPT FÜR ROTE GRÜTZE-EIS



ROTE GRÜTZE-EIS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 20 Portionen | 15 Min. | + Gefrierzeit

Zutaten

- 750 g gemischte Beeren, z.B. Heidel-, Him- und Brombeeren (frisch oder TK)
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 600 g Vollmilch-Joghurt
- 2 Pck. Vanillezucker
- 300 g Schlagsahne



3166

ZUBEREITUNG

129

Kcal

Pro Portion

1.6

Gramm

Eiweiß

17.1

Gramm

Kohlenhydrate

5.8

Gramm

Fett

1. [Beeren](#) verlesen, waschen und gut abtropfen lassen, gefrorene Beeren antauen lassen. 450 g in einem hohen Rührbecher mit [1-2-3 Fruchtaufstrich](#) 45 Sekunden fein pürieren. Übrige Beeren unterheben.

2. Joghurt mit Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. [Rote Grütze](#) vorsichtig unterrühren, so dass eine Marmorierung entsteht.

3. Creme auf ca. 20 Stiel-Eisformen (à 80-100 ml) verteilen und mindestens 5 Stunden tiefkühlen, bis sie durchgefroren sind. Zum Servieren Formen kurz unter warmes Wasser halten und Eis herauslösen.