

ERDBEEREIS

ERDBEERE

SAISON VON MAI BIS SEPTEMBER



FÜR ETWA 10 PORTIONEN WIRD BENÖTIGT:

CA. 700 G ERDBEEREN
 6 GEHÄUFTE EL ZUCKER
 6 GEHÄUFTE EL GRIECHISCHER JOGHURT
 1 BECHER SAHNE

CA. 10 EISFÖRMCHEN

ZUBEREITUNG:

1. BEEREN WASCHEN UND GGF. VOM GRÜN BEFREIEN. EINEN TEIL DER BEEREN IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN UND BEISEITE LEGEN.
2. DIE RESTLICHEN BEEREN ZUSAMMEN MIT DEM ZUCKER FEIN PÜRIEREN.
3. DIE SAHNE STEIF SCHLAGEN.
4. DIE KLEINGESCHNITTENEN BEEREN SOWIE DAS BEERENPÜREE UNTER DEN GRIECHISCHEN JOGHURT MISCHEN. DIE SAHNE VORSICHTIG UNTERHEBEN.
5. DIE JOGHURT-BEEREN-MASSE IN DIE EISFÖRMCHEN GEBEN. WER MAG, KANN DAS BEERENPÜREE UND DIE JOGHURT-SAHNE-MASSE AUCH SCHICHTEN, OHNE ES VORHER ZU VERMISCHEN.
6. UND NUN AB IN DEN GEFRIERSCHRANK. NACH ETWA 4 BIS 5 STUNDEN HERAUSHOLEN, DAS EIS AUS DEN FÖRMCHEN LÖSEN UND GENIEßEN!

