

# Joghurt-Himbeer Eis am Stiel

Zeit gesamt  
6h 30min



Zubereitungszeit  
30min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren, frisch	200 g
Honig	2 EL
Joghurt, natur	200 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Himbeeren waschen und ggf. verlesen. 8 Himbeeren beiseitelegen, die übrigen Himbeeren in ein hohes Gefäß geben und mithilfe eines Pürierstabs zusammen mit Honig fein pürieren. Himbeerpuree in Eisformen gießen, Joghurt dazugießen, übrige Himbeeren in den Joghurt setzen.

2. Eisstielen in die Eisformen stecken und über Nacht in den Tiefkühler geben. Eisform vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen, Joghurt-Himbeer-Eis am Stiel herausnehmen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	83 kcal
Kohlenhydrate	13 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	1 g