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. Himbeerpüree in Eisformen gießen, Joghurt dazugießen, übrige Himbeeren in den Joghurt setzten.

2. Eisstiel 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