

Pfirsich-Joghurt-Eis am Stiel

Zeit gesamt
4h 15min



Zubereitungszeit 15min





Zutaten

für 4 Portionen

Pfirsich aus der Dose	470 g
Vanille Zucker	20 g
Joghurt, natur	150 g
Schlagsahne	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen. 3 Hälften fein würfeln. In einem hohen Gefäß übrige Pfirsiche mit Vanillinzucker fein pürieren, Joghurt unterrühren. In einer weiteren Schüssel Sahne steif schlagen. Sahne und Pfirsichwürfel unter die Joghurtmasse heben.
- 2. Masse in 4 Portionsförmchen (à ca. 150 ml) füllen, jeweils einen Metalllöffel hineinstecken und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.
- 3. Vor dem Servieren Förmchen in heißes Wasser tauchen, Eis am Löffel herausziehen. Pfirsich-Joghurt-Eis am Stiel an einem sonnigen Tag servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	129 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	3 g