



Pfirsich-Joghurt-Eis am Stiel

Zeit gesamt
4h 15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, 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	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	5 g	Fette	3 g