Joghurt-Beeren-Eis am Stiel



Erfrischend und fruchtig

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit:

Zutaten

- 300 g Naturjoghurt
- 2 P. Vanillezucker
- Saft ½ Zitrone
- 100 g frische Beeren nach Lust und Laune

Zubereitung

1. Beeren waschen und gut abtropfen lassen. Je nach Sorte Stiele, Blätter etc. entfernen. Große Beeren halbieren.
2. Alle Zutaten samt der Beeren in einen Mixer geben, bis die Beeren zerkleinert

sind. Alternativ kann man die Beeren auch mit einem Stabmixer vorher pürieren.
3. Alles in die Eisförmchen füllen, mit Deckeln verschließen und für mindestens 4 Stunden in die Tiefkühle.