

Rezept für ein blitzschnelles Eis

Zutaten:

- 300 Gramm tiefgefrorene Früchte, z. B. Beeren (Erdbeeren, Himbeeren oder Beerenmischung)
- 150 g Vollmilchjoghurt (geeignet sind auch Sahne, Buttermilch oder Kefir)
- 1 bis 2 Esslöffel Puderzucker, je nach Geschmack

Zubereitung:

Gefrorene Früchte 30 Minuten antauen lassen, dann mit Joghurt und Puderzucker im Mixer pürieren.

Kann gleich gegessen werden, ist dann aber eher eine Kaltspeise, oder – für portionierbare Kugeln – noch 30 bis 60 Minuten unter gelegentlichem Rühren ins Gefriergerät gestellt werden.

Wer eine sehr leistungsfähige Küchenmaschine hat, braucht die Früchte vor dem Mixen nicht antauen zu lassen.

