

Rezept

Blaubeereis am Stiel

Ein Rezept von Blaubeereis am Stiel, am 25.04.2024

Zutaten

150 g Heidelbeeren (frisch oder aufgetaute TK-Ware)

50 g Zucker

50 g Sahne

120 g Joghurt

1 Pck. Vanillezucker

Außerdem: 4 Eis-am-Stiel-Förmchen oder kleine Joghurtbecher; 4 Holzspatel (ersatzweise Teelöffel)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Frische Heidelbeeren verlesen, waschen und in einen Mixbecher geben. TK-Beeren direkt in den Mixbecher geben.
2. Joghurt, Zucker und Vanillezucker dazugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unter das Beerenpüree ziehen, sodass eine lila-weiße Marmorierung entsteht.
3. Die Masse in die Eisförmchen füllen, mit dem Stieldeckel verschließen und ca. 3 Std. tiefkühlen. Oder: Die Masse in Joghurtbecher füllen und für 1 Std. 30 Min. ins Tiefkühlfach stellen.
4. Nun die Holzspatel oder Teelöffel in die angefrorene Masse stecken und das Eis nochmals 1 Std. 30 Min. tiefkühlen.