

Rezept

# Blaubeereis am Stiel

Ein Rezept von Blaubeereis am Stiel, am 16.09.2024

## 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.