

Rezept

## Eis-Muffins

Ein Rezept von Eis-Muffins, am 04.06.2023

### Zutaten

<b>1</b> Limette	<b>250 g</b> gemischte Beeren (z.B. Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)
+ Beeren zum Garnieren	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>600 g</b> Joghurt	<b>250 g</b> Sahne
<b>1</b> 12er-Muffinblech	<b>12</b> Papierbackförmchen

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

### Zubereitung

1. Das Muffinblech im Tiefkühler vorkühlen. Die Limette auspressen. 250 g Beeren putzen, verlesen und wenn nötig kurz abbrausen.

---

2. Puderzucker mit Limettensaft und Joghurt glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtcreme ziehen. Die Beeren vorsichtig unterheben.

---

3. Papier-Backförmchen in die Blechvertiefungen setzen. Joghurtcreme einfüllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 6 Std. tiefkühlen. Vor dem Servieren Muffins für 15 Min. in den Kühlschrank stellen. Aus den Formen lösen und mit frischen Beeren garnieren.