

Rezept

# Heidelbeer-Joghurteis

Ein Rezept von Heidelbeer-Joghurteis, am 22.09.2023

## Zutaten

<b>400 g</b> vollreife Heidelbeeren	<b>90 g</b> Puderzucker
<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>200 g</b> Sahnejoghurt (10 % Fett)
<b>200 g</b> Sahne	<b>1 Handvoll</b> Heidelbeeren zum Garnieren (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tk-geeignete Form mit Deckel (ca. 1 L Inhalt), 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

## Zubereitung

1. Die Form mit Deckel im Kühlschrank ca. 20 Min. vorkühlen. Inzwischen die Heidelbeeren verlesen und waschen. Mit Puderzucker und Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb streichen und mit dem Joghurt verrühren.
2. Die Sahne nicht zu steif schlagen und gut mit dem Heidelbeer-Joghurt-Püree verrühren. Die Masse in die vorgekühlte Form füllen, die Form verschließen und das Eis im Tiefkühlfach mindestens 6 Std. gefrieren lassen, dabei mit einem Gummispatel immer wieder durchrühren. Oder die Masse in eine Eismaschine füllen, nach Betriebsanleitung cremig fest gefrieren lassen, sofort in eine Tiefkühlbox mit Deckel füllen und bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen.
3. Das Eis vor dem Servieren im Kühlschrank ca. 10 Min. antauen lassen. Dann mit dem Eisportionierer Kugeln abstechen und in Schälchen oder Gläsern anrichten, dabei den Eisportionierer immer wieder in heißes Wasser tauchen. Das Eis nach Belieben mit Heidelbeeren garnieren.