

Rezept

# Himbeer-Joghurt-Eis am Stiel

Ein Rezept von Himbeer-Joghurt-Eis am Stiel, am 26.04.2024

## Zutaten

**525 g** griechischer Joghurt (10 % Fett)

**1 TL** Vanilleextrakt

**125 g** Agavendicksaft

**150 g** TK-Himbeeren

### Außerdem

**8** Portionsförmchen für Eis mit Stiel (à 100 ml Inhalt)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 6 g F, 2 g EW, 16 g KH

## Zubereitung

1. Joghurt, 75 g Agavendicksaft und Vanilleextrakt in einer Schüssel verrühren. 150 g Joghurtmischung abnehmen und mit übrigem Agavendicksaft (50 g) und Himbeeren in einem Standmixer fein pürieren.
2. Helle Joghurtmasse und Himbeer-Joghurt-Masse abwechselnd in die Eisförmchen schichten. Dann beide Massen mit einem Messer spiralförmig verziehen. Die Stiele in die Förmchen stecken und das Stieleis im Tiefkühlfach ca. 5 Std. gefrieren lassen.
3. Die Förmchen aus dem Tiefkühlfach nehmen, kurz in heißes Wasser tauchen und das Stieleis herauslösen. Sofort servieren.