Rezept

Himbeereis mit Schokoraspeln

Ein Rezept von Himbeereis mit Schokoraspeln, am 12.10.2024

Zutaten

- **250 g** frische Himbeeren
- **2 TL** Honig
- Zitronenmelissenblätter
- **150 g** Joghurt
- **50 g** Zartbitterschokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 252 kcal

Zubereitung

1. Die Himbeeren gründlich waschen und mit dem Joghurt und dem Honig in ein hohes Gefäß füllen. Mit dem Stabmixer pürieren.

2. Die Schokolade auf einer Reibe in die Masse raspeln.

3. Die fertige Eismasse abgedeckt ins Gefrierfach stellen und ca. alle 30 Min. umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden und das Eis cremig bleibt. Sobald es die gewünschte Konsistenz hat, mit einem Eisportionierer Kugeln ausstechen und mit je 1 Melissenblatt garnieren.