

Rezept

Joghurt-Kirsch-Eis mit Schokosplittern

Ein Rezept von Joghurt-Kirsch-Eis mit Schokosplittern, am 28.04.2024

Zutaten

150 g TK-Sauerkirschen	35 g Rohrzucker
400 g Sahnejoghurt (10 % Fett)	3 EL Ahornsirup
25 g Zartbitter-Schokolade (ersatzweise Zartbitter-Schokoraschel)	

Außerdem

Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 12 g F, 4 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Die Kirschen in einen Standmixer füllen und in ca. 15 Min. leicht antauen lassen. Inzwischen Zucker und 70 ml Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Kirschen mit dem heißen Zuckersirup übergießen und fein pürieren.
2. Joghurt und Ahornsirup sorgfältig verrühren. Die Mischung in die Eismaschine füllen und ca. 15 Min. gefrieren lassen. Dann das Kirschkürchen zugeben. Die Maschine erneut starten und das Eis weitere ca. 25 Min. gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
3. Inzwischen die Schokolade mit einem Sparschäler in Späne hobeln. Das Eis aus der Maschine löffeln und in vier Schälchen anrichten. Mit den Schokosplittern bestreuen und servieren.