Rezept

# Joghurteisbecher mit Karamell und Heidelbeeren

Ein Rezept von Joghurteisbecher mit Karamell und Heidelbeeren, am 18.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **400 g** | griechischer Joghurt (10 % Fett) |
| **150 g** | Sahne |
| **1 EL** | Butter |
| **125 g** | Heidelbeeren |
| **25 g** | Puderzucker |
| **100 g** | Zucker |
| | grobes Salz |
| **1 Handvoll** | Salzbrezeln |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 25 g F, 5 g EW, 44 g KH

## Zubereitung

1. Joghurt und Puderzucker in einer Schüssel verrühren. 100 g Sahne in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen und unter den Joghurt heben. Die Masse im Tiefkühlfach ca. 1 Std. gefrieren lassen. Danach durchrühren und weitere ca. 2 Std. gefrieren lassen.

2. Den Zucker in eine Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, Butter, 1 Prise Salz und restliche Sahne (50 g) zufügen. (Vorsicht, das kann spritzen!) Alles verrühren und die Pfanne zurück auf den Herd stellen. Den Karamell ca. 2 Min. köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Karamell in ein Kännchen füllen und bis zum Servieren abkühlen lassen.

3. Die Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Brezeln mit den Händen grob zerbrechen. Das Joghurteis in vier Schälchen anrichten und mit Karamell, Beeren und Brezeln dekorieren. Die Eisbecher sofort servieren.