

## Rezept

# Pistazien-Joghurt-Eisterrine

Ein Rezept von Pistazien-Joghurt-Eisterrine, am 27.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>500 g</b> griechischer Joghurt (10 % Fett) | <b>2 EL</b> Pistaziencreme (Glas)                  |
| <b>50 g</b> flüssiger Honig                   | <b>50 g</b> Pistazienkerne (geröstet und gesalzen) |
| <b>2 EL</b> Kakaonibs                         |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal, 25 g F, 9 g EW, 20 g KH

## Zubereitung

1. Die Kastenform mit Backpapier auslegen und ins Tiefkühlfach stellen. Joghurt, Pistaziencreme und Honig verrühren. Die Mischung in die Form füllen und in ca. 1 Std. anfrieren lassen.

---

2. Die Pistazien grob hacken. Die Form aus dem Tiefkühlfach nehmen und die gehackten Pistazien mit einem Löffel unter das angefrorene Joghurteis rühren. Die Kakao-Nibs auf das Eis streuen und die Holzstäbchen mittig in einer Reihe in das Eis stecken. Die Eisterrine nochmals ca. 2 Std. tiefkühlen.

---

3. Die Eisterrine mit dem Backpapier aus der Form heben und zwischen den Holzstäbchen in 8 Scheiben schneiden. Je 2 Scheiben auf vier Desserttellern anrichten und servieren.