REZEPT FÜR ROTE GRÜTZE-EIS

ROTE GRÜTZE-EIS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 20 Portionen | 15 Min. | + Gefrierzeit

Zutaten

- 750 g gemischte Beeren, z.B. Heidel-, Him- und Brombeeren (frisch oder TK)
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 600 g Vollmilch-Joghurt
- 2 Pck. Vanillezucker
- 300 g Schlagsahne

3095

ZUBEREITUNG

129	1.6	17.1	5.8
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Beeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen, gefrorene Beeren antauen lassen. 450 g in einem hohen Rührbecher mit 1-2-3 Fruchtaufstrich 45 Sekunden fein pürieren. Übrige Beeren unterheben.

2. Joghurt mit Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Rote Grütze vorsichtig unterrühren, so dass eine Marmorierung entsteht.

3. Creme auf ca. 20 Stiel-Eisformen (à 80-100 ml) verteilen und mindestens 5 Stunden tiefkühlen, bis sie durchgefroren sind. Zum Servieren Formen kurz unter warmes Wasser halten und Eis herauslösen.