

REZEPT FÜR HIMBEER-EIS AM STIEL



HIMBEER-EIS AM STIEL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Stück | 10 Min. | + Gefrierzeit

Zutaten

- 125 g Schlagsahne
- 125 g Naturjoghurt
- 2 EL SweetFamily Feiner Zucker
- 2 EL Himbeerkonfitüre



2691

ZUBEREITUNG

164

Kcal

pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

13

Gramm

Kohlenhydrate

11

Gramm

Fett

1. Nimm eine Schüssel und verrühre darin die Sahne, den Joghurt und den Zucker. Jetzt rührst du die Himbeerkonfitüre unter. Die Masse füllst du in 4 Förmchen für Eis am Stiel. Deckel mit Stiel drauf und ab ins Tiefkühlfach des Kühlschranks.

2. Nun musst du ca. 3-4 Stunden Geduld haben. Danach ist dein Eis fest. Dann tauchst du die Förmchen ganz kurz in heißes Wasser, und schon lässt sich das Eis leicht herausziehen.