



Als Nachtisch oder als Zwischenmahlzeit, das Früchte Eis erfreut nicht nur den Gaumen, sondern auch Euren Geldbeutel.

Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 125 g Erdbeeren (alternativ Himbeeren, Banane, Pfirsich)
- 50 g Puderzucker
- 50 g Joghurt
- 100 ml Sahne

Auf einen Blick

- Süßspeise
- Zeit: 15 Minuten
Mit Kind: 20 Minuten
Gefrierzeit: 5 Stunden
- Allergene: Milch

So geht's

1. Erdbeeren waschen, putzen, trocknen und mit Puderzucker und Joghurt fein pürieren.
2. Die Sahne steif schlagen und mit einem Rührlöffel vorsichtig unter die Erdbeer-Joghurt-Masse heben.
3. Die Masse in 6 Eis am Stiel Förmchen füllen und einfrieren. Alternativ die Masse in kleine Gläser füllen, dann eine Stunde anfrieren lassen und Kuchengabeln oder Holz-Eisstiele hineinstecken.
4. Das Eis 5 Stunden gefrieren lassen.

Eine weitere schnelle Eis-Variante: Bananen, Melonen oder Erdbeeren in grobe Stücke schneiden, auf Kuchengabeln oder Holzstäbchen spießen und in einer Kunststoffdose einfrieren. Schmeckt besonders gut, wenn Ihr die Spitze der Früchte vor dem Verzehr durch flüssige Schokolade zieht.