

Erdbeer-Landjoghurt-Eis

- für ca. 6 Portionen
- 20 min
- leicht

Zutaten:

600 g Erdbeeren
125 g Zucker
2 EL Vanillezucker
2 - 3 EL Zitronensaft
1/2 TL Zitronenabrieb, unbehandelt
150 g Weideglück Landjoghurt mild 1,5%
200 ml Sahne

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. 400 g mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -abrieb fein pürieren. Weideglück Landjoghurt mild 1,5% unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Masse in die Eismaschine geben und ca. 30 Minuten (oder je nach Herstellerangaben) cremig rühren und gefrieren lassen. In den letzten ca. 5 Minuten die übrigen Erdbeerstücke unterrühren. Das fertige Eis in einer flachen Form im Tiefkühler aufbewahren. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren herausnehmen, antauen lassen und Kugeln abstechen.

Wir wünschen guten Appetit :)

