

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 13.07.2023

Himbeer-Joghurt-Eis am Stiel

Für 12 Stück

Zutaten:

600 g frische Himbeeren
2 EL flüssiger Honig
3 TL Puderzucker
450 g Joghurt
60 ml Milch
20 g Zartbitter-Schokoladensplitter

Außerdem:

24 ganze Himbeeren
Silikonform für 12 Stieleis mit 12 Holz-Eisstielen

Zubereitung:

1. Die Himbeeren verlesen, vorsichtig abbrausen und abtropfen lassen.
2. Himbeeren in einen Rührbecher geben, mit einem Schneidstab kurz pürieren und durch ein feines Sieb in ein Gefäß passieren.
3. Honig in einen mittelgroßen Topf geben und erhitzen. Himbeerpüree dazugeben und so lange Rühren bis sich der Honig aufgelöst hat. Püree abkühlen lassen.
4. Himbeerpüree am besten in einen Messbecher füllen und auf die 12 Formen verteilen. Jede Form soll zur Hälfte gefüllt sein. In jede Form 2 Himbeeren platzieren.
5. Die Form für etwa 1 Stunde ins Tiefkühlfach stellen und anfrieren, damit die beiden Massen später nicht ineinanderlaufen.

Tipp: Inzwischen den Messbecher abwaschen und trocknen.

6. Puderzucker in den Messbecher sieben. Joghurt und Milch zugeben und glattrühren. Etwa zwei Drittel der Schokoladensplitter in die Joghurtmasse rühren.
7. Masse in die 12 Formen füllen. Übrigen Schokoladensplitter auf die Joghurtmasse streuen. Formen mit der Abdeckmatte schließen und die Stiele durchschieben.
8. Eis in den Formen mindestens 6 Stunden tiefkühlen. Danach Eis aus den Formen lösen und genießen.