

BEEREN-JOGHURT-EIS

Eismaschine vorbereiten

300 g	frische oder gefrorene Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren,...)	vorbereiten und in einen hohen Rührbecher geben.
80 g	Birkenzucker (Xylit)	dazugeben
500 g	Naturjoghurt	dazugeben, alles mit einem Pürierstab gut pürieren.

Die Beeren-Joghurt-Masse in die Eismaschine geben und laut Bedienungsanleitung zu einem leckeren Eis gefrieren lassen.

Anrichten: In Schälchen mit frischen Beeren und Minzblatt

Tipp: Wer keine Eismaschine hat kann die Masse unter gelegentlichem umrühren im Tiefkühlschrank gefrieren lassen.