

Marillenknödel Steckerl-Eis

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Frühling Sommer Für: 6 Personen



Zutaten

250 G	Marillen
250 G	Naturjoghurt
2 EL	Feinkristallzucker
1	Vanilleschote
1 PRISE	gemahlener Zimt
50 G	Knödelbrot

Verfasst von: Susanne Linecker-Grausecker

Zubereitung

1. Marillen aufschneiden und von den Kernen befreien.
2. Zerleinerte Marillen mit Zucker in einem Topf erwärmen und pürieren.
3. Das Marillensüßholz 20 Minuten abkühlen lassen.
4. Joghurt mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinern.
5. Steckerl-Eisformen mit kaltem Wasser ausspülen.
6. Marillensüßholz und Joghurt abwechselnd in die Eisformen gießen.
7. Mindestens 6 Stunden tiefkühlen.
8. Knödelbrot mit Zimt und Zucker in einer Pfanne erhitzen.
9. Das Eis in der Bröselmasse wenden.