

Beeren - Joghurteis mit selbstgemachter Tüte

1/2 Beeren-Joghurteis

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Sommer Für:



Zutaten

500 G	tiefgefrorene Beeren (Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere...)
1 PKG	Vanillezucker
1 PKG	Topfen
1 BECHER	Naturjoghurt

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zubereitung

1. Beeren mit dem Standmixer oder Pürierstab pürieren.
2. Vanillezucker, Topfen und Naturjoghurt dazugeben und verrühren.

Nach Bedarf kann man das Eis mit Honig oder Zucker süßen.

Info

Dieses Eis ist eine gesunde Alternative und kann an heißen Sommertagen ohne schlechtes Gewissen gegessen werden ;-). Am besten schmeckt es Kindern, wenn die Beeren auch noch selbst gepflückt werden.

Dieser Teig eignet sich für süße und auch pikante Speisen.

Beeren - Joghurteis mit selbstgemachter Tüte

2/2 Eistüten

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Sommer Für:



Zutaten

250 G	Topfen
200 G	Butter
250 G	Mehl

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Topfenblätterteig bereiten und ½ h kühl stellen.
2. Danach den Teig dünn ausrollen und circa 2 cm breite und 25 cm lange Streifen schneiden.
3. Die Streifen über Schaumrollenformen wickeln und bei 210°C Heißluft ca. 15 Minuten backen.

Tipp: Ich wickle Alufolie um die Schaumrollenformen und gebe Backpapier darüber, dann gibt's kein ankleben.