

Ribisel-Joghurt-Eis

Dauer: Aufwändig Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer Für: 4 Personen



Zutaten

350 G	Ribisel
275 G	Joghurt
2 TL	Zitronensaft
1 PKG	Vanillezucker
1 TL	Vanilleextrakt
	Vanilleschote

Verfasst von: Susanne Linecker-Grausecker

Zubereitung

1. Die Ribisel vom Strunk befreien und mit Zitronensaft zu einem Püree stampfen.
2. Das Joghurt mit Vanillezucker, dem Markt eine Vanilleschote und Vanilleextrakt verrühren.
3. Das Ribiselpüree und das Joghurt abwechselnd in Eisformen füllen.
4. Für mindestens 6 Stunden einfrieren.

Um das Eis leichter aus der Form zu lösen, diese kurz in warmes Wasser tauchen.