

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkisches Schwarzbeer-Joghurt-Eis

Zutaten:

400 g Schwarzbeeren (Heidelbeeren)
90 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
200 g Rahmjoghurt (10 % Fett)
1 Becher Schlagsahne
Vanille (alternativ ein TL Vanillezucker)

Zubereitung:

300 g der Heidelbeeren mit dem Puderzucker, dem Zitronensaft und einer Messerspitze Vanillemark in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend die Sahne steif schlagen und unter den Rahm-Joghurt mischen. Zum Schluss kommt das Heidelbeerenmus mit den restlichen Heidelbeeren unter die Joghurtsahne.

Die Eisgrundmasse in einer Eismaschine oder z.B. einem Sweet Spot Ice Cream Maker zu Eis verarbeiten.