



Joghurteis mit Beeren der Saison

Schwierigkeit „einfach“, ca. 0 Min. Arbeitszeit

ca. Eine Kastenform voll Eis

Zutaten

650 gr	vollfetten Naturjoghurt
250 gr	Beeren, gewaschen und geputzt (außerhalb der Saison gehen auch TK- Beeren)
4 EL	Sahne
250 ml	Sahne

Zubereitung

Eine Kastenbackform mit Frischhaltefolie oder Backpapier auskleiden und beiseite stellen. Die Hälfte der Beeren pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Sahne gut gekühlt mit dem Handmixer steifschlagen. Joghurt, das Beerenmus und Honig verrühren, einen ordentlichen Schlag Sahne vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben, dann den Rest Sahne hinzufügen und unterziehen. Dabei darauf achten, nicht die Luft aus der Sahne zu schlagen. Dann die Masse langsam in die Kastenform füllen, dabei immer wieder ein paar Beeren einstreuen. Und ab in den Gefrierschrank damit.

Jetzt kommt der Fleißkärtchenteil: Das, was sonst die Eismaschine übernimmt, muss man nun manuell erledigen. In einer Eismaschine wird die Masse beim Gefrieren kontinuierlich gerührt. Das führt dazu, dass die entstehenden Eiskristalle direkt kleingeschlagen werden, so wird das Eis besonders cremig.

Beim Handmade-Eis reicht es, wenn man das Eis einmal in der Stunde aus dem Kühler holt und es mit einer Gabel sorgfältig umrührt und die Eiskristalle zerteilt. Nach etwa sechs Stunden sollte das Eis gefroren sein. Eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Eisfach holen und hübsch mit Beeren dekoriert in Schälchen Sommer pur servieren!