



Joghurt-Frucht-Eis am Stiel

10 Portionen

Zutaten

200 g Sahne
400 g Joghurt (mind. 3,5 % Fett)
70 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

300 g Früchte nach Wahl

Zubereitung

Den Joghurt mit dem Puderzucker und Zitronensaft verrühren.

Die Sahne cremig schlagen und unter die Mischung heben.

Die Früchte waschen, putzen und ggf. zerkleinern. Vorsichtig unter die Joghurtmasse heben und in Eisförmchen verteilen. Eistiele nicht vergessen! Eis mindestens 5 Stunden oder am besten über Nacht einfrieren.