

Brombeereis

Zutaten:

600 g TK-Brombeeren
300 g Vanillejoghurt
6 TL Puderzucker

Zubereitung:

Die Brombeeren kurz antauen lassen und dann mit dem Vanillejoghurt und Puderzucker in ein hohes Gefäß geben. Jetzt alles pürieren und sofort in Gläser oder Schälchen füllen. Durch die Kälte der Brombeeren gefriert die Masse leicht zu cremigem Eis.

Tipp:

Man kann auch frische Brombeeren verwenden, jedoch sollten diese vorher in den Tiefkühler gegeben werden und gefrieren, da sonst kein Eis entstehen kann. Zur Krönung des ohnehin schon leckeren Brombeer-Eises kann jeweils eine Kokos-Mandel-Praline zur Verzierung oben auf die Eiskugeln gelegt werden.

Für Veganer: Sie können den Vanillejoghurt durch Joghurt auf Basis von Soja ersetzen. Diesen gibt es praktischer Weise auch mit Vanillegeschmack.