

Blaubeer-Eis



Zutaten:	Zubereitung:
500 g Blaubeeren (aus dem Wald)	verlesen und mit
120 g Zucker	2 Minuten aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Beeren platzen. Abkühlen lassen, dann für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen
200 g Naturjoghurt	
200 g Schmand	gut unterrühren
200 ml Sahne	steif schlagen und vorsichtig unterheben. Das Eis in Eisformen füllen und mit Stielen versehen. Tiefkühlen

Tip: Lässt sich auch mit anderen Beerenfrüchten herstellen. Bei Früchten mit Kernen, diese aufkochen, durchpassieren und das abgewogene Fruchtfleisch weiterverarbeiten.

