

Joghurt-Eis mit Erdbeer-Swirl

Die heißeste Versuchung des Sommers heißt „Joghurt-Eis mit Erdbeer-Swirl“.

Eis spricht alle Sinne an. Genau wie eine erntefrische, leuchtend-rote Erdbeere. Sie ist eine farbenfrohe Augenweide, die verführerisch duftet und auf der Zunge zergeht. Und wenn sich die beiden süßesten Verlockungen des Sommers zusammen tun? Dann entfaltet sich ein geschmackliches Feuerwerk mit Suchtpotential

🕒 20 Minuten ||| Leicht



© BVE0 / Jessica Benzcewski

Zubereitung

Die Erdbeeren grob in Stücke schneiden und in einen Topf geben. Die Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark dazugeben. (Die ausgekratzte Vanilleschote kann man dann z. B. in ein kleines Einmachglas voll Zucker geben. Nach etwa zwei Wochen hat der Zucker das Aroma der Schote angenommen und ist zu Vanillezucker geworden.) Den Zucker unterrühren und langsam erhitzen, damit der Erdbeersaft austritt. Zum Schluss die Stärke unterrühren und kurz aufkochen. Anschließend pürieren und abkühlen lassen.

Während das Erdbeerpüree abkühlt, kann das Eis vorbereitet werden. Dafür die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem Joghurt und dem Puderzucker verrühren. Die Sahne aufschlagen und unter die Joghurtmischung heben. Alles in die Eismaschine geben und entsprechend der Anleitung zubereiten.

Die Hälfte der Eismasse in einen Behälter füllen und die Hälfte der Erdbeermischung darauf verteilen. Ein, zwei Mal einen Löffel in Form einer Acht durch die beiden Schichten ziehen.

Dann den zweite Hälfte der Eismasse und der Erdbeeren in die Form geben und ebenso verfahren. Vor dem Servieren mindestens zwei Stunden im Tiefkühlfach anfrieren lassen.

Zubereitung ohne Eismaschine: Man kann das Eis auch ohne Eismaschine zubereiten, dann wird es allerdings nicht so cremig. Den Schritt mit der Eismaschine dafür einfach auslassen und das Eis für mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Zutaten

- 300 g Vollmilchjoghurt
- 200 g Sahne
- 80 g Puderzucker
- 1 Bio-Zitrone

Für das Erdbeerpüree:

- 250 g Erdbeeren
- 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 1 TL Speisestärke

Außerdem:

- Frische Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren zum Servieren

Joghurt-Eis mit Erdbeer-Swirl



Zutaten

© BVE0 / Jessica Benzcewski



Eismasse und Erdbeermischung

© BVE0 / Jessica Benzcewski



Fertiges Eis

© BVE0 / Jessica Benzcewski



Guten Appetit!

© BVE0 / Jessica Benzcewski



Guten Appetit!

© BVE0 / Jessica Benzcewski

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel.: 030 – 28 49 78 - 0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de

www.deutsches-obst-und-gemuese.de