

Eis am Stiel

Endlich zeigt sich der Sommer von seiner schönsten Seite – inklusive Sonne, Hitze und Lust auf kühles Eis mit Stiel. So cool, so easy.

Zutaten

1 Vanilleschote
150g Erdbeeren
1–2 EL Zucker
450g griechisches Joghurt
3–4 EL Honig

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 6 Std. Kühlzeit

1 Vanilleschote auskratzen, den Vanillestengel beiseitelegen. Joghurt mit Honig und Vanillesamen verrühren und in den Kühlschrank stellen.

2 Die Erdbeeren halbieren oder vierteln. Mit dem Zucker und der Vanilleschote in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis der Erdbeersaft leicht geliert. Abkühlen lassen und pürieren.

3 Das Erdbeerpüree unter die Joghurtmasse ziehen, in die Eis-am-Stiel-Förmchen oder andere Behältnisse füllen und mindestens 6 Stunden tiefkühlen.

Tipp

Die Erdbeeren zum Pürieren durch ein Sieb streichen, dadurch behalten sie die schöne Farbe.

