

Beeriges Eis



2 Personen



**Gesamtzeit
5 min**

Zutaten

- 250 g Tiefkühl-Beeren
- 150 g Naturjoghurt
- 1 - 2 EL Zucker
- optional: frische Minzblätter

Zubereitung

01 Die gefrorenen Beeren in den Mixer geben.

02 Joghurt und den Zucker hinzufügen.

03 Alles in kurzen Intervallen zerkleinern, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Zwischendurch die Masse bei Bedarf mit einem Teigschaber vom Rand lösen.

04 Jetzt dürfen die restlichen Beeren dazu – den Rest übernimmt der Zerkleinerer.

05 Sofort als Soft-Eis genießen oder für etwa 30 Minuten ins Gefrierfach stellen, wenn Du eine festere Konsistenz bevorzugst.

06 Nach Belieben mit frischen Beeren, Minze oder gehackten Pistazien garnieren.

Tipps

- Süße nach Geschmack anpassen.
- Ein Spritzer Zitronensaft sorgt für extra Frische.
- Für festere Konsistenz kurz nachfrieren.
- Mit frischen Beeren und Minze servieren.

Unser Zerkleinerer Split kann noch mehr: Mit dem passenden Aufsatz schlägst Du im Handumdrehen Sahne oder Eischnee auf. So wird aus dem kompakten Küchenhelfer ein vielseitiger Begleiter für süße und herzhaftes Rezept.

