

Sahne Joghurt Eis mit Früchten

Zutaten:

¼ L Fruchtmark (roh oder sterilisiert) oder

500 g weiche Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen oder Pfirsiche

80 g Zucker (je nach Fruchtart)

Saft von 1 Zitrone

1/8 L Schlagrahm

150 g Schafmilch Joghurt

Zubereitung:

Weiche Früchte mixen (zu Mark verarbeiten), nach Belieben einige schöne Früchte als Garnitur zurückbehalten. Tiefgefrorene Früchte vorher gut antauen lassen. Fruchtmark mit Zucker schaumig schlagen bis sich der Zucker gelöst hat, mit Zitronensaft abschmecken. Bei Verwendung bereits gesüßter Früchte Zuckermenge kürzen. Schlagrahm steif schlagen, Schafmilch Joghurt und Fruchtmark unterziehen, in Gefrierschalen füllen und gefrieren lassen.

Gefrierdauer 1 – 2 Stunden, je nach Größe der Behälter.