

BEEREN-SANDWICH-EIS

Zutaten (für ca. 10 Stück):

- 1 Packung eckige Waffelblätter
- 300 g Griechischer Joghurt (10 % Fett)
- 100 g frische Gartenbeeren
- 2-3 EL Honig
- 1 Vanilleschote



Zubereitung:

1. Creme anrühren: Den Joghurt mit Honig und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote glatt rühren. Die Beeren leicht mit einer Gabel zerdrücken und unter die Joghurtmasse heben.
2. Form auslegen: Eine kleine, eckige Form mit Backpapier auslegen. Den Boden passgenau mit einer Schicht Waffelblättern bedecken.
3. Schichten: Die Beeren-Joghurt-Masse gleichmäßig auf der Waffel verteilen und glattstreichen. Die zweite Schicht Waffelblätter als Deckel auflegen und ganz leicht andrücken.
4. Gefrieren & Portionieren: Das Eis für 5 bis 6 Stunden ins Gefrierfach stellen. Danach am Backpapier herausheben und mit einem warmen, scharfen Messer in Riegel schneiden.

Viel Spaß und genieße dein Beeren-Sandwich-Eis!

Tipp:

Für noch mehr Crunch kannst du einfach ein paar Schokodrops oder gehackte Nüsse unter die Joghurtmasse heben.

Gut zu wissen:

Der griechische Joghurt mit 10 % Fett sorgt dafür, dass die Masse cremig wird und sich beim Einfrieren nicht zu viele harte Eiskristalle bilden.

Meine Notizen: