

EIS AM STIEL MIT HIMBEERKERN

Zutaten (für ca. 8 Stück):

- 300 g Griechischer Joghurt (10 % Fett)
- 2–3 EL Honig
- 1 Vanilleschote
- 80 g frische Himbeeren
- 200 g Zartbitterschokolade (mind. 70 %)
- Optional: Gefriergetrocknete Himbeeren für die Deko



Zubereitung:

1. Fruchtkern: Die frischen Himbeeren mit einer Gabel zu einem Püree zerdrücken.
2. Basis anrühren: In einer zweiten Schüssel den Joghurt, Honig und das ausgekrazte Mark der Vanilleschote cremig rühren.
3. Formen befüllen: Die Eisformen zur Hälfte mit der Joghurtmasse füllen. Jeweils einen kleinen Klecks Himbeerpüree exakt in die Mitte setzen. Mit dem restlichen Joghurt auffüllen und die Holzstiele einstecken.
4. Gefrieren: Das Eis für 5 bis 6 Stunden im Gefrierfach durchfrieren lassen.
5. Schokobad: Schokolade in einem hohen Glas im Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Das Eis aus der Form lösen, zügig in die Schokolade tauchen, auf ein Backpapier legen und rasch mit den gefriergetrockneten Himbeerstücken verzieren.

Viel Spaß und genieße dein Eis am Stiel mit Himbeerkern!

Tipp:

Statt der Himbeeren kannst du auch gehackte Pistazien oder geröstete Mandelblättchen hervorragend als Deko verwenden.

Gut zu wissen:

Nutze ein hohes, schmales Glas für das Schokobad! Das ist ein echter Profi-Trick, um das Eis gleichmäßig einzutauchen und Schokolade zu sparen.

Meine Notizen: