

Joghurt Eis mit Himbeer Essigcreme

Zutaten für 8 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

80 g Himbeeren
2 EL Himbeer Essigcreme
1 TL Vanille-Mandel Würzöl
350 g Naturjoghurt
2 EL Agavendicksaft
2 TL Limettensaft



Zubereitung

Himbeeren waschen und die Hälfte zur Seite stellen. Die andere Hälfte mit allen restlichen Zutaten mit einem Pürierstab zu einer gleichmäßigen Masse pürieren. Die übrigen Himbeeren grob zerkleinern und unter die Creme rühren. Die Joghurt-Masse in geeignete Eis-Formen füllen und für mindestens 12 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.