

# Brombeer-Eis am Stiel

Dessert » Eis-Becher

## Zutaten (6 Stück)

- » 125g Brombeeren
- » 40g Puderzucker
- » 1 Ei(er)
- » 75g Vollmilchjoghurt

## Bewertung



### **Beschaffung**

in jedem Discounter



### **Kosten**

bis 5€



### **Zubereitungszeit**

über 120min

## Zubereitung

1. Brombeeren verlesen, abbrausen. Mit 1EL Puderzucker pürieren. Das Beerenmus durch ein feines Sieb streichen.
2. Das Ei und den übrigen Puderzucker mit dem Handrührgerät dickcremig rühren. Nach und nach das Püree und den Joghurt unterziehen.
3. Die Masse in 6 Stieleisförmchen (ca. 50ml) füllen. Mindestens 6 Stunden im Gefrierfach tiefkühlen. Zum Herauslösen die Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen.

Nährwerte: 60kcal/E2g/F2g/KH8g pro Stück

angelegt am: 16.07.2003

Rezept-Nr: 459

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke