

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