



[Drucken](#)

Eis am Stiel



Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und in einem Mixer pürieren. Das Erdbeerpüree zusammen mit dem Naturjoghurt, dem Vanillezucker, dem Eigelb, der Zitronenschale und dem Honig verrühren. Die Sahne steif schlagen und locker mit dem Schneebesen unter die Erdbeer-Joghurt-Masse ziehen.
2. Die Masse in Joghurtbecher verteilen und in jede Portion als Stiel einen Eierlöffel stecken. In das Gefrierfach stellen. Es dauert ca. 4-6 Stunden bis das Eis fest ist.
3. Wer will, kann jede Portion mit Kuchenglasur verfeinern

Zutaten für 4 Personen

Für das Eis:

- 250 g Erdbeeren
- 200 g bayer. Naturjoghurt (3,5%)
- 1 P. Vanillezucker
- 2 frische Eier
- ½ abgeriebene, unbehandelte Zitrone
- 2-3 EL Honig
- 200 ml bayer. Sahne

Für die Dekoration:

- 1 P. Vollmilch Kuchenglasur