



# Joghurt-Himbeer-Eiscreme am Stiel



## Zutaten für 6 Personen:

100g Himbeeren  
2 Eigelb  
60g Zucker  
150g Landliebe Naturjoghurt 3,8% Fett  
150g Landliebe frische Schlagsahne mind. 32% Fett

## AUSSERDEM:

6 Espressotassen  
6 Plastik- oder Holzstiele

## Zubereitung:

Die Himbeeren abspülen und abtropfen lassen. Einige schöne Beeren zum Garnieren beiseitestellen, die restlichen Früchte leicht zerdrücken.

Eigelb und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät hell und cremig aufschlagen. Joghurt und zerdrückte Himbeeren einrühren. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.

Die Creme in sechs Espressotassen füllen und mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Dabei nach 20–30 Minuten Gefrierzeit je einen Plastik- oder Holzstiel in die Eisportionen stecken.

Zum Servieren die Espressotassen aus dem Gefrierfach nehmen und leicht antauen lassen. Dann die Eisportionen aus den Tassen nehmen, mit den beiseitegelegten Himbeeren auf einer Platte anrichten und am Stiel servieren.

## TIPP:

Statt Himbeeren können Sie auch Brombeeren, Erdbeeren oder Blaubeeren verwenden

## ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

## GERFIERZEIT:

mind. 4 Stunden