

JUGEND
RAUM
GEBEN!

Erdbeereis am Stiel

Hallo, hier ist Nicola vom ASP Buntspecht!
Wisst ihr, was jetzt für eine tolle Zeit beginnt?
ERDBEERZEIT!

Hach, was man aus diesen süßen Früchtchen
alles zaubern kann...
Ich mache heute ein leckeres Erdbeereis am Stiel.
Na – wie wär's? Habt ihr Appetit bekommen?

Als Zutaten braucht ihr:

- ca. 250 Gramm frische Erdbeeren
- 200 Gramm Sahnejoghurt (mindestens 10 % - ich nehme dafür gerne griechischen Joghurt)
- und ca. 2 Esslöffel Zucker



Außerdem:

- einen hohen Behälter zum Mixen
- einen Pürierstab
- einen Teigschaber
- und Eisformen mit Holzstäbchen



Falls ihr keine Eisformen zuhause habt – kein Problem. Ihr könnt das Eis genauso gut in Muffin-Förmchen oder kleinen Joghurtbechern einfrieren. Statt der Holzstiele könnt ihr auch Teelöffel nehmen. Ganz wichtig natürlich: Einen Gefrierschrank oder ein Gefrierfach mit ausreichend Platz!



Und so geht es:

Zuerst die Erdbeeren vorsichtig waschen und putzen, das heißt, die Stiele und alle schadhafte Stellen abschneiden. Falls ihr Eis mit Fruchtstückchen haben wollt, könnt ihr 2 schöne große Erdbeeren kleinschneiden und beiseite legen. Dann gebt ihr die restlichen Erdbeeren zusammen mit dem Zucker in den Mixbehälter und püriert das Ganze zu einer glatten Masse.



Als nächstes wird der Joghurt untergerührt und zum Schluss kommen die Fruchtstückchen hinein.

Wenn ihr wollt, könnt ihr jetzt probieren, ob die Mischung gut ist, oder ob ihr noch Joghurt oder Zucker zugeben wollt... schmeckt auch ohne Einfrieren schon bombig lecker, finde ich...

Nun gebt ihr das Ganze in die ausgespülten Formen, steckt die Holzstiele oder die Löffel hinein (Es macht nichts, wenn die Löffel evtl. etwas schräg in den Formen liegen, es funktioniert trotzdem).



Schließlich stellt ihr die Formen ins Gefrierfach. Je nach Größe der Formen dauert es bestimmt 6 Stunden, bis das Eis durchgefroren ist, am besten, ihr wartet bis zum nächsten Tag. Dann ist euer Eis fertig!