

Joghurteis mit Erdbeeren

Zubereitung

Joghurt mit Honig, Vanillemark, Zitronensaft und eventuell einer Prise Salz abschmecken. Die Eiklare mit restlichem Zucker cremig aufschlagen und unter den Joghurt heben. In der Eismaschine frieren oder im Tiefkühler 2-3 Stunden durchfrieren lassen, dabei alle 15 Minuten durchrühren. Erdbeeren in Scheiben schneiden. Das Eis mit den Erdbeeren anrichten und mit einigen Minzblättchen garnieren.

Tipp: Dazu passen Hippen und Waffeln.



Zutaten

120 g Zucker

300 g Erdbeeren

500 g Magermilchjoghurt

6 EL Akazienhonig

Mark einer Vanilleschote

1 Zitrone

2 Eiklar

1 EL Zucker

Salz

Minzezweig