

FC BAYERN EISCREME

500g Tiefkühl-Himbeeren* | 300g Naturjoghurt

Beschreibung:

- Fülle die gefrorenen Beeren in den Mixer. Du musst sie vorher nicht auftauen.
- Jetzt füllst du auch den Joghurt in den Mixer und pürierst beides miteinander.
- Wenn deine Himbeer-Joghurt-Masse schön cremig ist und du keine Stückchen der Himbeeren mehr siehst, füllst du sie in eine Box mit Deckel und stellst sie in das Gefrierfach.
- Morgen ist das leckere Eis dann fertig und du kannst es naschen.

* natürlich kannst du auch andere Früchte verwenden, wie Erdbeeren, Blaubeeren, Bananen...

BEWERTE DAS REZEPT:

