

ÖkoLeo empfiehlt: Mache dein eigenes Beeren-Eis!



Mit dieser Anleitung gelingt das fruchtige Beereneis kinderleicht. Viel Spaß beim Ausprobieren!

Diese Zutaten brauchst du:

- 250gr gemischte Beeren
- 100ml Schlagsahne
- 100gr Naturjoghurt
- 2 EL Zucker (je nachdem, wie süß du es magst)

Lege dir diese Küchengeräte bereit:

- Mixer mit Rührbesen
- Schüssel
- 1 Gabel, 1 Esslöffel
- Plastikdose

Das machst du:

Wasche die Beeren und schlage die Sahne mit dem Mixer steif. Drücke die Beeren mit einer Gabel etwas an. Suche dir vorher ein paar besonders schöne Beeren heraus. Damit kannst du dein Eis später dekorieren.

Gib Beeren, Joghurt und Zucker in eine Schüssel und rühre gut um. Hebe zum Schluss vorsichtig die Sahne unter.

Nun fülle alles in eine Plastikdose und stelle das Ganze für 3 Stunden ins Gefrierfach. Wichtig: Rühre alle 20 Minuten um, damit das Eis schön cremig bleibt.

Fertig. Guten Appetit!

Bereitgestellt von: www.oekoleo.de: Die gesamte Anleitung mit Fotos findest du auch hier:
<https://www.oekoleo.de/artikel/beeren-eiscreme-selber-machen/>