

Beeren - Joghurteis mit selbstgemachter Tüte

1/2 Beeren-Joghurteis

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Sommer Für:



Zutaten

500 G	
tiefgefrorene Beeren (Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere...)	
1 PKG	Vanillezucker
1 PKG	Topfen
1 BECHER	Naturjoghurt

Zubereitung

1. Beeren mit dem Standmixer oder Pürierstab pürieren.
2. Vanillezucker, Topfen und Naturjoghurt dazugeben und verrühren.

Nach Bedarf kann man das Eis mit Honig oder Zucker süßen.

2/2 Eistüten

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Sommer Für:



Zutaten

250 G	Topfen
200 G	Butter
250 G	Mehl

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Topfenblätterteig bereiten und ½ h kühl stellen.
2. Danach den Teig dünn ausrollen und circa 2 cm breite und 25 cm lange Streifen schneiden.
3. Die Streifen über Schaumrollenformen wickeln und bei 210°C Heißluft ca. 15 Minuten backen.

Tipp: Ich wickle Alufolie um die Schaumrollenformen und gebe Backpapier darüber, dann gibt's kein ankleben.