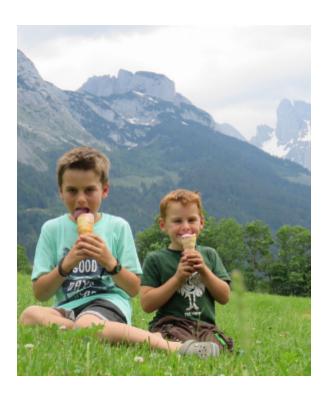
1/2 Beeren-Joghurteis

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Sommer Für:



Zutaten	
500 G tiefgefrorene Be	eren (Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere)
1 PKG	Vanillezucker
1 PKG	Topfen
1 RECHER	Naturioghurt

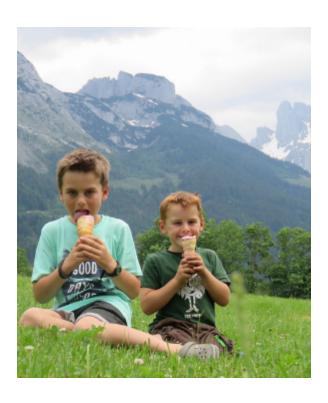
Zubereitung

- 1. Beeren mit dem Standmixer oder Pürierstab pürieren.
- 2. Vanillezucker, Topfen und Natrujoghurt 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.