

Erdbeer-Joghurt-Eis

Zutaten:

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Teelöffel Honig (nach Geschmack)
- 2 Esslöffel Ghee
- 1 Naturjoghurt (Halbfett)
- 8 große Erdbeeren (oder mehr)

Zubereitung:

Die Erdbeeren in einem Mixer pürieren.

Ei, Eigelb und Honig in einen Kochtopf geben. Mit einem Schneebesen gleichzeitig schaumig schlagen und erhitzen, bis die Masse beginnt fest zu werden.

Nun unter ständigem Rühren das Ghee und danach die pürierten Erdbeeren zugeben.

So lange weiterrühren bis die Erdbeermasse dickflüssig/fest wird und danach von der Hitze nehmen und erkalten lassen.

Naturjoghurt in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen die ausgekühlte Erdbeermasse einarbeiten.

Die fertige Eismasse in Eisformen oder eine Dose füllen und in den Gefrierschrank stellen.

Sobald das Eis kalt ist, kann man es mit flüssiger Schokolade und Nüssen verzieren.