

# Beeriges Eis im Glas

Ein super-fruchtiges Beeren-Joghurt Eis mit selbstgemachten bunten Hippen.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Beeren-Joghurt-Eis:

etwa 500 g gemischtes Beerenobst

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

200 g griechischer Joghurt (10% Fett)  
200 g kalte Schlagsahne

### Hippenteig:

2 EL Weizenmehl

2 EL Puderzucker

2 EL Schlagsahne

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien

Dr. Oetker Gebäckschmuck

(Nonpareilles)

Wie mache ich ein fruchtiges Joghurt-Eis mit Beeren selber?:

## 1 Vorbereiten:

Früchte verlesen, evtl. waschen und Johannisbeeren von den Rispen streifen. 350 g Beerenobst abwiegen, restliches Obst für die Dekoration beiseitelegen.

## 2 Beeren-Joghurt-Eis zubereiten:

350 g Beerenobst, Zucker und Vanille-Zucker in einen Kochtopf geben. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 2 Min. kochen. Dann alles in einen Rührbecher geben, fein pürieren und erkalten lassen. Joghurt unterrühren.

## 3 Sahne fast steif schlagen und unter den Beeren-Joghurtmix heben. Die Creme in eine Eismaschine geben und etwa 50 Min. gefrieren. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten. Die Masse dann mehrere Stunden gefrieren, so dass sie fest wird.



- 4 Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 5 **Hippenteig zubereiten:**

Mehl und Puderzucker in einer Schüssel mischen, Schlagsahne hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig auf das Backpapier geben und sehr dünn verstreichen. Hippenteig beliebig mit Pistazien und/oder Nonpareilles bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 7 - 9 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 6 Das Eis etwa 20 Min. vor dem Portionieren herausnehmen. Eis abwechselnd mit den Beeren in etwa 8 Dessert- oder Einmachgläser (Inhalt etwa 160 ml) füllen. Mit den restlichen Beeren dekorieren und bis zum Verzehr in den Gefrierschrank stellen. Kurz vor dem Servieren Hippen in Stücke brechen und beliebig damit dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Eismaschine einfach die zubereitete Creme mind. 3 Std. gefrieren lassen und dabei ab und zu die Masse umrühren.
- Wenn keine Beerenobst-Saison ist, kann auch tiefgekühltes Beerenobst verwendet werden.

