

# Eis mit Joghurt Aprikose-Maracuja und Kompott

Aprikosen-Maracuja-Eis mit Joghurt und einem warmen Kompott aus Mangos

etwa 6 - 8 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Joghurt-Eis:

200 ml Wasser  
1 Pck. Dr. Oetker aranca  
Aprikose-Maracuja  
150 g Joghurt

### Mango-Kompott:

2 Mangos (etwa 850 g)  
etwa 80 g Zucker  
200 ml Orangensaft

## 1 Joghurt-Eis:

Wasser in einen Rührbecher geben. Aranca-Pulver auf einmal hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann 3 Min. auf höchster Stufe schaumig schlagen. Joghurt mit dem Mixer auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Aranca in eine kleine Auflaufform geben und mind. 3 Std. gefrieren lassen.

## 2 Mango-Kompott:

Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Mangowürfel in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten. Zucker hinzufügen und nach kurzer Zeit mit dem Orangensaft ablöschen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht dicklich wird (etwa 15 Min.).

## 3 Verzieren:

Das Eis etwa 20 Min. vor dem Servieren herausnehmen. Das warme Kompott auf 6-8 Dessertgläser verteilen und das Eis mit dem Eisportionierer in Kugeln darauf verteilen. Desserts nach Belieben mit Dekor-Geleefrüchten verzieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Eis auch in der Eismaschine zubereiten. Dafür die Masse etwa 20 Min. in der Eismaschine gefrieren lassen. Beachten Sie auch die Herstellerangaben der Eismaschine.

