

Erdbeer-Rhabarber-Eis

Erdbeer-Rhabarber-Eis mit Sahne-Joghurt und Dr. Oetker Quarkfein.

etwa 8 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g Erdbeeren
250 g roter Rhabarber
250 g Joghurt 10% Fett
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Erdbeer-Geschmack
50 g Zucker

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und grob zerkleinern. Rhabarber waschen, putzen, Fäden abziehen und in sehr feine Scheiben schneiden.

2 Zubereiten:

Alle Zutaten in einen Standmixer oder Rührbecher geben und fein pürieren. Eismasse in eine große Rührschüssel geben und etwa 3 Std. gefrieren, dabei alle 30 Min. mit einem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen.

3 Eis portionieren und nach Wunsch mit Pistazien bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch tiefgekühlte Früchte verwenden. Schneiden Sie den Rhabarber im gefrorenen Zustand in feine Scheiben und pürieren die Erdbeeren gleich mit den restlichen Zutaten.
- Wenn das Eis länger gefriert, es etwa 30 Min. vor dem Servieren herausnehmen.