

# Schokoladeneis aus Yogurette® mit Erdbeeren

Dieses leckere selbstgemachte Schokoladen-Eis mit frischen Erdbeeren und Joghurtschokolade schmeckt einfach himmlisch.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Frischhaltefolie

### Eis:

150 g Yogurette®-Riegel  
250 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver  
Schokolade

### Erdbeerpüree:

500 g Erdbeeren

Wie bereite ich ein leckeres Schokoladeneis mit Yogurette® zu?:

## 1 Vorbereiten:

Die Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Yogurette®-Riegel mit einem Sparschäler längs in Streifen hobeln, die Reste klein schneiden.

## 2 Yogurette®-Eis zubereiten:

**Kalte** Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. 2/3 der Yogurette®-Stückchen unter die Creme heben. Die Eismasse in der Kastenform gleichmäßig verstreichen, mit restlichen Yogurette®-Röllchen bestreuen. Die Masse mit Folie abdecken und **mind. 4 Std. bei -18° C** gefrieren.



③ Erdbeerpüree:

Erdbeeren waschen, putzen und die Hälfte pürieren. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden und unter das Erdbeerpüree rühren. Eis vor dem Servieren aus der Form stürzen, **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen, mit dem Erdbeerpüree servieren.

