



Kokos-Himbeer-Eis am Stiel



Rezeptinfo

Zutaten für 10 Eis am Stiel

Zubereitungszeit: 15 Min. + 4 Std. Puderzucker

pro Portion: 559 kJ, 133 kcal, 9,01 g Kohlenhydrate, 1,81 g Eiweiß, 10,2 g Fett, 11,1 mg Cholesterin, 0,58 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Nichts erinnert mehr an den Sommer, als der Geschmack von Kokosnuss. Deshalb durfte Kokos in dieser Eis-Variante natürlich auch nicht fehlen. Durch die Verbindung mit Himbeeren und Vanille schmeckt das Ganze noch mehr nach Sommer. Probier's selbst aus und hole dir diese leckere Erfrischung nach Hause!

Step 1:

Zuerst verrührst du den Joghurt mit der Kokosmilch, dem Puderzucker und dem Vanillezucker.

Step 2:

Dann die Masse in die Eisformen füllen und jeweils drei Himbeeren in die Form geben.

Step 3:

Die Stiele in die Form stecken und das Eis mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Zutaten

Menge

300 g	griechischer Joghurt
400 ml	Kokosmilch
5 EL	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
125 g	Himbeeren

Tipp

Die Eisstiele halten besser, wenn du sie mit einer Wäscheklammer fixierst.