

# Erdbeer-Jogurt Eis

## Zutaten

- 500g Erdbeeren
- 200ml Sahne
- 150g Zucker
- 150g Jogurt
- 1 Tütchen Vanillezucker
- wer mag: Saft einer halben Zitrone

## Und so geht's

1. Die Erdbeeren waschen und putzen.
2. Zitrone auspressen.
3. Erdbeeren mit dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren.
4. Die Sahne steif schlagen.
5. Steife Sahne mit dem Vanillezucker und dem Joghurt vermischen.
6. Die Sahnemischung unter die Erdbeeren heben.
7. In eine gefriergeeignete Schale umfüllen.
8. Über Nacht in die Gefriertruhe stellen.
9. Anfangs alle 30 Minuten bis 60 Minuten herausnehmen und umrühren.  
Wieso: Je mehr du die Eismasse rührst, umso mehr Luft wird mit eingefroren und es bilden sich weniger Eiskristalle. Dadurch wird dein Eis cremiger. Die Masse lässt sich von Stunde zu Stunde schwerer rühren, da sie immer mehr gefriert. Daher anfangs häufiger rühren. Irgendwann geht es nicht mehr. Aber das ist nicht schlimm, das ist normal, wenn es gefriert.

Wer keine Erdbeeren mag, kann natürlich auch Bananen oder Himbeeren oder andere Früchte verwenden.