

# Beerenglace mit Joghurt

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Glace:

300 g gemischte Beeren (tiefgekühlt)  
250 g Joghurt (10% Fett)  
100 g Rahm  
3 EL Honig  
2 EL Zitronensaft  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker

## 1 Glace:

Gefrorene Beerenmischung mit den anderen Zutaten in einen Standmixer geben und fein pürieren. Die Crème in eine Eismaschine geben und etwa 30 Min. gefrieren lassen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten. **Ohne Eismaschine:** Die zubereitete Crème für mind. 3 Std. einfrieren und die Masse ab und zu umrühren.

Glace etwa 20 Min. vor dem Portionieren herausnehmen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für einen geeisten Beeren-Smoothie alle Zutaten gefroren bzw. gut gekühlt im Standmixer pürieren, in Gläser füllen und sofort servieren.
- Wenn du keinen Standmixer hast, kannst du die Beeren auftauen lassen und pürieren.