



Dauer: Mittel
Kategorie: Nachspeisen
Saison: Frühling Sommer
Für: 6 Personen
Verfasst von: Susanne Linecker-Grausecker

Zutaten

250 G	Marillen
250 G	Naturjoghurt
2 EL	Feinkristallzucker
1	Vanilleschote
1 PRISE	gemahlener Zimt
50 G	Knödelbrot

Zubereitung

- 1. Marillen aufschneiden und von den Kernen befreien.
- 2. Zerkleinerte Marillen mit Zucker in einem Topf erwärmen und pürieren.
- 3. Das Marillenpüree 20 Minuten abkühlen lassen.
- 4. Joghurt mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinern.
- 5. Steckerl-Eisformen mit kaltem Wasser ausspülen.
- **6.** Marillenpüree und Joghurt abwechselnd in die Eisformen gießen.
- 7. Mindestens 6 Stunden tiefkühlen.
- 8. Knödelbrot mit Zimt und Zucker in einer Pfanne erhitzen.
- 9. Das Eis in der Bröselmasse wenden.