



Zutaten

Beeren-Joghurteis		
500 G tiefgefrorene Beeren (Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere)		
1 PKG	Vanillezucker	
1 PKG	Topfen	
1 BECHER	Naturjoghurt	
Eistüten		
250 G	Topfen	

200 G	Butter
250 G	Mehl

Zubereitung

Beeren-Joghurteis

- 1. Beeren mit dem Standmixer oder Pürierstab pürieren.
- 2. Vanillezucker, Topfen und Natrujoghurt dazugeben und verrühren.

Nach Bedarf kann man das Eis mit Honig oder Zucker süßen.

Eistüten

- 1. Aus den Zutaten einen Topfenblätterteig bereiten und ½ h kühl stellen.
- 2. Danach den Teig dünn ausrollen und circa 2 cm breite und 25 cm lange Streifen schneiden.
- 3. Die Streifen über Schaumrollenformen wickeln und bei 210°C Heißluft ca. 15 Minuten backen.

Tipp: Ich wickle Alufolie um die Schaumrollenformen und gebe Backpapier darüber, dann gibt's kein ankleben.

Dieses Eis ist eine gesunde Alternative und kann an heißen Sommertagen ohne schlechtes Gewissen gegessen werden ;-) Am besten schmeckt es Kindern, wenn die Beeren auch noch selbst gepflückt werden.

Dieser Teig eignet sich für süße und auch pikante Speisen.