



© Salzburger Agran Marketing/Susanne Linecker-Grausberg

**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Nachspeisen Vegetarisch

**Saison:** Sommer

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Susanne Linecker-Grausecker

## Zutaten

350 G            Ribisel

275 G            Joghurt

2 TL              Zitronensaft

1 PKG            Vanillezucker

1 TL              Vanilleextrakt

Vanilleschote

## Zubereitung

1. Die Ribisel vom Strunk befreien und mit Zitronensaft zu einem Püree stampfen.
2. Das Joghurt mit Vanillezucker, dem Markt eine Vanilleschote und Vanilleextrakt verrühren.
3. Das Ribiselpürree und das Joghurt abwechselnd in Eisformen füllen.
4. Für mindestens 6 Stunden einfrieren.

Um das Eis leichter aus der Form zu lösen, diese kurz in warmes Wasser tauchen.