



Waldbeeren-Joghurt-Sorbet-Eis mit Akazien Honig und Baiser

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ruck Zuck gemacht, passt hervorragend, zergeht auf der Zunge

Zutaten

- 250 g TK-Waldbeeren Mischung
- 4-5 EL Akazien Honig, nach eigenem Geschmack
- 400 ml Gramm Biojoghurt
- 20 g Baisertupfen aus dem Supermarkt, gebröselt

Zubereitungsart

Schritt1

Die gefrorenen Beeren, 3 EL Akazien Honig und 200 g Joghurt in einem hohen Becher, mit dem starken Stabmixer, auf höchster Stufe pürieren und sofort für etwa 30 min. in den Tiefkühler stellen.

Schritt2

Den restlichen Joghurt und restlichen Akazienhonig verrühren.

Schritt3

Aus der gefrorenen Beeren-Joghurt-Mischung mit einem angewärmten Esslöffel Nocken oder Eiskugeln formen und zusammen mit der Joghurtsoße und den Baiser Bröseln anrichten.

Rezeptart: Sorbet und Granitè **Tags:** baiser, in 15 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/waldbeeren-joghurt-sorbet-eis-mit-akazien-honig-und-baiser/>