

# Eismuffins mit Beeren

Dessert » Eis-Becher » Eis-Torten

## Zutaten (4 Personen)

- » 200g Joghurt (natur)
- » 50g Saure Sahne
- » 20g Honig
- » 40g Zucker
- » 1 TL Vanillinzucker
- » 125ml Schlagsahne
- » 100g Himbeeren
- » 4 EL Nussnougat

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Joghurt, saure Sahne, Honig, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Die Sahne steif schlagen, unterheben. Die Masse in der Eismaschine oder im Tiefkühlfach anfrieren lassen, bei der Zubereitung im Tiefkühler öfter umrühren.

2. Die Beeren unter die angefrorene Masse ziehen. 4 Mulden einer Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Die Nuss-Nougat-Creme leicht erwärmen, je etwas in die Förmchen füllen. Eismasse hineingeben, etwas Nougat-Creme darauf setzen. Im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Evtl. mit Aprikosenmark, Himbeeren anrichten.

Nährwerte: 350kcal/E4g/F24g/KH31g pro Stück

angelegt am: 08.12.2004

Rezept-Nr: 1353

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke