

Eis-Muffins

Wie wär's mit einer Eisparty an einem heißen Sommertag? Lade doch deine Freunde und Freundinnen dazu ein und zeige ihnen, woher du das Rezept hast! Wenn du das Eis gleich morgens zubereitest, könnt ihr es euch am Nachmittag schmecken lassen.

Für 12 Muffins brauchst du folgende Zutaten:

- 1 Limette
- 3 EL Puderzucker oder flüssiger Honig
- 600 g Sahnejoghurt
- 250 g Sahne
- 500 g gemischte Beeren (z. B. Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren)
- Puderzucker zum Bestäuben
- Außerdem: 1 Muffins-Formenblech
- 12 Papier-Backförmchen



So wird's gemacht:

1. Lege das Muffins-Formenblech ins Tiefkühlfach, um es vorzukühlen.
2. Presse die Limette aus.
3. Verrühre den Puderzucker oder Honig mit dem Joghurt und dem ausgepressten Limettensaft.
4. Schlage die Sahne cremig und vermische sie anschließend mit den Joghurt-Masse.
5. Wasche die Beeren und entferne alle Stiele.
6. Mische die Hälfte der Beeren vorsichtig unter die Joghurt-Creme.
7. Nimm das Muffinsblech aus dem Tiefkühlfach und setze die Papierförmchen in die Vertiefungen.
8. Fülle die Früchtejoghurtcreme mit einem Löffel hinein.
9. Decke die Form mit Klarsichtfolie ab und stelle sie waagrecht für mindestens 6 Stunden ins Tiefkühlfach.
10. Nach 6 Stunden nimm die Form aus dem Tiefkühlfach und stelle sie noch 15 Minuten in den Kühlschrank. In dieser Zeit kannst du 12 Dessertteller mit den restlichen Beeren garnieren und dann (nach 15 Minuten) die Eistörtchen mit der Papierform in die Mitte der Teller stellen. Ein paar Beeren noch obendrauf und mit etwas Puderzucker bestäuben. Guten Appetit!