

Rezept der Woche:

Schnelles Heidelbeereis

Zutaten:

500g Heidelbeeren, 250g Zucker, 200ml Milch, 100ml Joghurt, 1 Zitrone

Zubereitung:

Die Zitrone auspressen, den Saft zu den Heidelbeeren geben und alles mit dem Pürier Stab zerkleinern. Zucker, Milch und Joghurt hinzufügen und gut verrühren.

Die Eismasse in die laufende Eismaschine geben.

Wenn das Eis fertig ist, kann es sofort portioniert und verzehrt werden.

Für Kinder bietet es sich an, die fertige Eismasse in Stileisgefäße einzufüllen und über Nacht im Eisfach fest werden zu lassen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.

Rezept der Woche:

Schnelles Heidelbeereis

Zutaten:

500g Heidelbeeren, 250g Zucker, 200ml Milch, 100ml Joghurt, 1 Zitrone

Zubereitung:

Die Zitrone auspressen, den Saft zu den Heidelbeeren geben und alles mit dem Pürier Stab zerkleinern. Zucker, Milch und Joghurt hinzufügen und gut verrühren.

Die Eismasse in die laufende Eismaschine geben.

Wenn das Eis fertig ist, kann es sofort portioniert und verzehrt werden.

Für Kinder bietet es sich an, die fertige Eismasse in Stileisgefäße einzufüllen und über Nacht im Eisfach fest werden zu lassen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.