

# Erdbeereis

## **Zutaten:**

300 g Sahnejoghurt  
750 g Erdbeeren  
4 EL Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
6 EL Mineralwasser  
Evtl. 6 TL Joghurt zum Garnieren

1. Den Joghurt in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb abtropfen lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden und mit Puderzucker, Zitronensaft und Vanillezucker pürieren. 200g Püree abnehmen und kalt stellen.
2. Joghurt etwas ausdrücken und unter das restliche Püree mixen. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form (ca. 750 ml Inhalt) füllen und am besten über Nacht einfrieren.
3. Das Eis ca. 20 Min. vor dem Servieren aus dem Gefriergerät nehmen. Das restliche Erdbeerpüree mit Mineralwasser aufmixen. Das Eis in Scheiben schneiden und mit dem Püree und Joghurt anrichten.

**Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Erdbeerfeld Team**

Hagl´s Erdbeerland Wiedenfelder Str. 84089 Aiglsbach Tel.: 08753/521 Handy: 0170/3020384  
Hagl´s Erdbeerland Holzleitner Str. 85290 Geisenfeld Tel.: 08753/521 Handy: 0175/2143753