

ERDBEERBASILIKUM-EIS

DU BENÖTIGST

- 40 g Zucker
- ca. ½ Bund Basilikum – Blätter abgezupft
- 300 g Tiefkühl-Erdbeeren (nicht auf-/angetaut)
- etwas Abrieb von einer Bio-Zitrone
- 100 g Joghurt (3,5% oder 10%)

SO GEHT ES

1. Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben
2. Basilikum und Erdbeeren zugeben, **16 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Zitronenabrieb und Joghurt zugeben und alles **5 Sek./Stufe 4** vermischen und sofort servieren.

MEINE TIPPS:

- ich nehme gern den 10% griechischen Joghurt
- nach Fertigstellung das Eis in eine Schüssel / oder mehrere Schüsselchen umfüllen und noch einmal kurz in den Gefrierschrank stellen