

Heidelbeer-Stängelglace



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

GEFRIEREN: ca. 5 Stunden

FÜR ca. 8 Stück

Eis-am-Stiel-Formen

100 g Heidelbeeren, zerdrückt

30 g Zucker

400 g Jogurt nature

1 EL Sonnenblumenöl

0,5 dl Vollrahm, steif geschlagen

½ Zitrone, Saft ausgepresst

1 EL Honig

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Heidelbeeren mit Zucker mischen, 10 Minuten marinieren. Jogurt, Öl, Schlagrahm, Zitronensaft und Honig mischen. Heidelbeeren mit Jogurtmasse leicht mischen, sodass eine Marmorstruktur entsteht. In die Glaceförmchen füllen, 4–5 Stunden gefrieren.