



# Erdbeereis am Stiel

- ⓘ Milcherzeugnisse
- ⌚ 15 Minuten und  
ca. 2-3 Stunden  
tiefkühlen

## **Zutaten für 10 Kinderportionen**

- 400 g Erdbeeren
- 3 EL Zucker  
(verleihen eine leichte Süße)
- 200 g Frischkäse, natur
- 100 g Joghurt, natur
- 1 EL Zitronensaft



Vernetzungsstelle  
Kita- und Schulverpflegung  
Sachsen

- 
- 1 Frische Erdbeeren putzen, waschen und pürieren.  
2 EL Zucker hinzufügen und verrühren.
  - 2 Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft und 1 EL Zucker in einer separaten Schüssel cremig rühren. Ein Drittel davon zum Fruchtpüree hinzufügen und verrühren.
  - 3 Abwechselnd Fruchtpüree und Frischkäsecreme in die Eisförmchen schichten, Stiel hineinstecken und für ca. 2-3 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

- ⓘ Wenn das fertige Eis am Stiel nicht aus der Form kommt, dieses unter fließend warmes Wasser halten und das Eis vorsichtig herausziehen.
- ↻ Probieren Sie auch Kirschen, Pflaumen, Himbeeren oder Aprikosen aus. Statt Frischkäse kann auch Quark verwendet werden.



[vernetzungsstelle-sachsen.de](http://vernetzungsstelle-sachsen.de)

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES  
UND GESELLSCHAFTLICHEN  
ZUSAMMENHALT

 Freistaat  
SACHSEN