



# Himbeer-Joghurt-Eis am Stiel

! Milcherzeugnisse

⌚ 30 Minuten, mind.

4 Std. tiefkühlen

## ***Zutaten für 10 Kinderportionen***

- 500 g frische Himbeeren
- 1 Banane
- 500 g Naturjoghurt
- 5 EL Sahne
- 1 Vanilleschote



Vernetzungsstelle  
Kita- und Schulverpflegung  
Sachsen

- 
- 1 Die Himbeeren gründlich waschen, von Blättern oder Stielen befreien und in eine Rührschüssel geben. Eine Banane hinzufügen und alles gemeinsam pürieren.
  - 2 In eine zweite Schüssel den Joghurt und die Sahne geben. Das Mark aus der Vanilleschote herauskratzen und hinzugeben. Alle Zutaten gründlich verrühren bis eine cremige, gleichmäßige Masse entsteht.
  - 3 Die vorbereiteten Eis-Förmchen nehmen und abwechselnd eine Schicht der pürierten Himbeer-Bananen-Mischung sowie eine Schicht der cremigen Joghurtmasse einfüllen. Je nach gewünschter Intensität der Schichten lässt sich dieser Schritt wiederholen.
  - 4 Zum Abschluss die Eisstiele mittig in die Förmchen setzen, sodass sie stabil im Eis verankert sind. Das Himbeer-Joghurt-Eis am Stiel für mindestens 4–6 Stunden ins Gefrierfach stellen bis es fest ist.

- ❶ 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 andere heimische Sommerbeeren wie Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren (rot oder schwarz), Heidelbeeren oder Stachelbeeren – je nach Geschmack und Verfügbarkeit.



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

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

STAATSMINISTERIUM FÜR  
SOZIALES, GESUNDHEIT UND  
GESELLSCHAFTLICHEN ZUSAMMENHALT



Freistaat  
SACHSEN