

# Waldfrucht-Eis mit Minze-Creme

## Für 2 Personen

500 g Beerenmischung, TK    1 Zitrone            200 g Joghurt  
1 Goldkiwi                    5 Minzblätter    5 EL Waldblütenhonig  
3 EL Zucker

Dessertglas und Tonschale in den Tiefkühler stellen. Die tiefgekühlten Beeren, den Joghurt, die Minzblätter und den Honig in den Mixer geben und mixen. Das Eis in die vorgekühlte Tonschale füllen und in den Tiefkühler stellen. Die Zitrone auspressen und das Dessertglas in den Zitronensaft und anschließend in Zucker tauchen. Die Kiwi schälen und klein schneiden. Das Eis in das Dessertglas füllen und die Kiwi darauf geben. Mit etwas Minze garnieren und servieren.

Bine Müller am 19. April 2012