

Himbeer-Joghurt-Eis mit Pistazien-Streuseln

Für 2 Personen

250 g TK-Himbeeren 3 EL Naturjoghurt 4-6 EL Puderzucker
50-100 ml Milch

Für die Streusel:

275 g Mehl 125 g Puderzucker 150 g Butter
50 g Pistazien 1 Msp. Backpulver 1 Prise Salz

Für die Streusel alle Zutaten in einer Schüssel miteinander mischen und zu einem bröseligen Teig kneten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, bei 160°C Umluft auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 12-15 Minuten zu Streuseln backen und auskühlen lassen. Die gefrorenen Himbeeren in eine Küchenmaschine füllen, Puderzucker und Naturjoghurt zugeben und zu einem cremigen Eis mixen. (Oder in einen Mixbecher füllen und mit Hilfe eines Pürrierstabs mixen, falls keine Küchenmaschine zur Hand). Dabei langsam bis zur gewünschten Konsistenz die kalte (!) Milch hineinmixen. Nochmals mit Puderzucker abschmecken. Die Pistazienstreusel in Schälchen oder Gläser füllen und je eine große Nocke Eis daraufsetzen.

Alexander Herrmann am 22. April 2014