

Rezept: Joghurteis mit Beerenmix



Bildnachweis: GMH

Bildunterschrift: Es ist Eiszeit – selbstgemacht mit köstlichen Beeren aus heimischem Anbau! Einen ganzen wunderbaren Sommer lang kann man die gesunden Superfrüchte genießen. Dank optimaler Anbaumethoden und kurzer Transportwege erfrischen die leckeren Beeren die ganze Saison über.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2019/07/GMH_2019_30_02.jpg

Joghurteis mit Beerenmix

Zutaten:

Verschiedene Beeren

Natur-Joghurt

Eisformen

Zubereitung:

Rotes Beerenpüree mit Puderzucker (Himbeere, Johannisbeere)
mischen

Dunkles Beerenpüree mit Puderzucker (Heidelbeere, Brombeere)
mischen

In Eisformen abwechselnd Joghurt mit Beerenpüree schichten (al-
ternativ: Joghurtbecher mit Stiel).

Über Nacht einfrieren.



Bildnachweis: GMH

Bildunterschrift Perfekt für den Sommer: Leckerer selbst gemachtes
Joghurteis mit Beerenmix - schmeckt am besten mit den herrlich aromati-
schen Beeren aus heimischem Obstanbau!

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2019/07/GMH_2019_30_03.jpg



Tipp: Wie schaffen es die deutschen Obstbauern eigentlich, dass die leckeren Beerenfrüchte den ganzen Sommer lang aromatisch und in bester Qualität zur Verfügung stehen? Mehr Informationen finden Sie unter „[Ausgedehnter Beerengenuss: Moderne Kulturmethoden liefern länger frische Früchte](#)“