

Erdbeer-Yogurette-Eiscreme Shake

Der Erdbeer-Yogurette-Eiscreme-Shake ist die ideale Erfrischung für warme Sommertage. Ob als süßer Snack oder kühles Sommergetränk – dieser Shake ist in wenigen Minuten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 Stk.	Banane (gefroren)
100 g	Erdbeeren (TK)
2 Stk.	Yogurette (Erdbeer, gefroren)
100 g	Naturjoghurt
100 g	Buttermilch
0.5 TL	Vanilleextrakt
1 Packung	Bourbon Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den köstlichen **Erdbeer-Yogurette-Eiscreme Shake** die gefrorene Banane in Stücke schneiden und zusammen mit den [Erdbeeren](#) sowie den Yogurette-Riegeln in einen leistungsstarken Mixer geben. Alle Zutaten zunächst fein pürieren, bis eine cremige Grundlage entstanden ist. Anschließend den Naturjoghurt, die Buttermilch, den Vanilleextrakt und den Vanillezucker hinzufügen. Alles nochmals gründlich mixen, bis der Shake eine besonders feine und cremige Konsistenz erreicht hat.
2. Den fertigen Erdbeer-Yogurette-Eiscreme-Shake in große Gläser füllen. Nach Belieben mit einer Haube aus frisch geschlagenem Schlagobers garnieren. Zum Schluss mit Erdbeerhälften, kleinen Yogurette-Stückchen und etwas Erdbeersirup dekorieren und sofort gut gekühlt mit Trinkhalm servieren.

Tipp

Wer den Erdbeer-Yogurette-Eiscreme Shake noch cremiger mag, ergänzt eine Kugel Vanilleeis.