Joghurteis

Das Rezept für Joghurteis ergibt ein leckeres Dessert für den Sommer, für das man Beeren und Früchte nach eigener Wahl verwendet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,4 h

Zutaten

1 kg	Joghurt
60 g	Erdbeeren (mundgerechte Stücke schneiden)
60 g	Marillen (oder Pfirsiche in mundgerechte Stück schneiden)
60 g	Waldbeeren (mundgerechte Stücke schneiden)
1 Packung	Butterkekse
2 EL	Schokoflocken (nach Belieben)

Zubereitung

1. Das **Joghurteis** ist an warmen Sommertagen eine willkommene Erfrischung. Dafür zunächst das Obst vorbereiten: Je nach Sorte waschen, schälen, entkernen, entstielen, in beliebig große Stücke schneiden.

2. Danach braucht man vier Schüsseln für das Joghurt. In jede Schüssel die gleiche Menge Joghurt geben. Anschließend die Zutaten für die einzelnen Sorten zufügen: In eine Schüssel Marillen bzw. Pfirsiche geben, in die zweite Erdbeeren, in die dritte Schokoflocken und in die vierte Walderdbeeren. Jeweils vorsichtig mit dem Joghurt verrühren.

3. In Dessertgläsern mehrere Schichten Kekse und Joghurtmasse geben. Die Gläser für etwa 3 bis 4 Stunden in das Frostfach geben. Servieren.

Tipp

Das Joghurteis lässt sich auch mit jeder anderen Obstsorte nach Geschmack zubereiten.