

# Waldbeeren-Joghurt-Sorbet-Eis mit Akazien Honig und Baiser

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ruck Zuck gemacht, passt hervorragend, zergeht auf der Zunge

## Zutaten

- 250 g TK-Waldbeeren Mischung
- 4-5 EL Akazien Honig, nach eigenem Geschmack
- 400 ml Gramm Biojoghurt
- 20 g Baisertupfen aus dem Supermarkt, gebröselt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gefrorenen Beeren, 3 EL Akazien Honig und 200 g Joghurt in einem hohen Becher, mit dem starken Stabmixer, auf höchster Stufe pürieren und sofort für etwa 30 min. in den Tiefkühler stellen.

### Schritt2

Den restlichen Joghurt und restlichen Akazienhonig verrühren.

### Schritt3

Aus der gefrorenen Beeren-Joghurt-Mischung mit einem angewärmten Esslöffel Nocken oder Eiskugeln formen und zusammen mit der Joghurtsoße und den Baiser Bröseln anrichten.

**Rezeptart:** Sorbet und Granitè **Tags:** baiser, in 15 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/waldbeeren-joghurt-sorbet-eis-mit-akazien-honig-und-baiser/>