

Nachspeise Honig-Joghurt-Eis auf Himbeer-Püree

— [swr.de/lecker-aufs-land/nachspeise-honig-joghurt-eis-auf-himbeer-pueree/-/id=8348498/did=24012932/nid=8348498/1mdejaq/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/nachspeise-honig-joghurt-eis-auf-himbeer-pueree/-/id=8348498/did=24012932/nid=8348498/1mdejaq/index.html)

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Annette Aller

Einkaufsliste:

Honig-Joghurt-Eis auf Himbeer-Püree

4 EL Honig
750 g Joghurt
500 g Himbeeren (ggf. tiefgekühlt)
je 1 Handvoll frische Beeren nach Belieben, z.B. Brombeeren, Johannisbeeren, Himbeeren
1 Handvoll Walnüsse (geschält und halbiert)
2 – 3 Stängel frische Minze



Zubereitung:

Joghurt und Honig verrühren und in einer Eismaschine zu Eis gefrieren lassen. Die Himbeeren pürieren. Die frischen Beeren und die Minze waschen; die Minze-Blätter abzupfen. Das Himbeer-Püree in sechs Gläser füllen, Honig-Joghurt-Eis hinzugeben und mit Walnüssen, frischen Beeren und Minzblättern dekorieren.