

## Fruchtiges Beereneis



### Zutaten für 4 Stück



150 g TK-Heidelbeeren



½ Banane



50 ml Buttermilch



1 EL Honig



**Küchenwerkzeuge**  **Zeit** 15 min  
(+ mind. 1,5 Std. Kühlzeit)

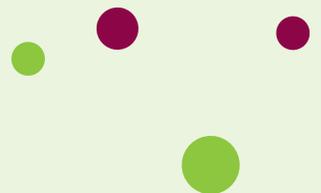
- hohes Gefäß
- Küchenmesser
- Schneidebrett
- Messbecher

- Löffel
- Pürierstab
- gefrierfeste Kunststoff-Frischhaltedosen

### \* Variation

*Gefrorene Banane statt frische Banane verwenden. Gelingt auch gut mit anderem Beerenobst oder Mango.*

*Nach Belieben mit Kräutern wie Melisse, Minze oder Basilikum ergänzen.*



[www.in-form.de](http://www.in-form.de)  
[www.diekuechenpartie.de](http://www.diekuechenpartie.de)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

## Fruchtiges Beereneis



### Zubereitung für 4 Stück

- 1** Beeren in ein hohes Gefäß geben und etwa 5 Minuten antauen lassen.
- 2** Banane schälen und in Scheiben schneiden.
- 3** Buttermilch und Honig mit einem Löffel verrühren und zu den Beeren gießen.
- 4** Bananenscheiben dazugeben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Eismasse in Behälter füllen und für mindestens 1,5 Stunden ins Gefrierfach stellen.



### Tipps+Tricks

- Das Eis kann im Ganzen oder vorportioniert eingefroren und innerhalb von 4 Wochen verzehrt werden.
- Für den unmittelbaren Verzehr kann man es auch in Zitronenhälften einfüllen und mit Klarsichtfolie abdecken.

### Eigene Notizen

---

---

---

---

---

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages