

## Joghurteiscreme mit Beeren und Erdbeer-Likör



### Zutaten für den Erdbeer-Likör:

600 g Erdbeere(n)  
50 g Puderzucker  
1 ml Zitronensaft  
100 ml Kirschwasser

### Zutaten für die Beerenmischung:

100 g Erdbeere(n)  
50 g Heidelbeere(n)  
50 g Brombeeren  
50 g Himbeere(n)  
2 Zweig(e) Johannisbeeren  
als Garnitur Pfefferminze  
für die Brombeeren Puderzucker

### Zutaten für die Joghurteiscreme:

2 Eigelb  
30 g Zucker  
155 g Joghurt  
8 g Gelatine  
20 ml Kirschwasser  
180 ml Schlagsahne  
Sp Zitronensaft



Kuhn Rikon Schnellkochtopf  
Stielmodell Duromatic Inox



GRAEF Handmixer HM508 in  
taupe



WMF Kochtopf-Set mit  
Stielkasserole Diadem Plus,  
5-teilig



cilio Profi Saftpresse Amalfi in  
hochglanz silber



Kahla Aronda Dessertschale  
11 cm in weiß



Rösle Eisportionierer

1

Für die Joghurteiscreme zunächst die Gelatine in einer Schüssel für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Schlagsahne mit einem Handmixer steif schlagen und im Kühlschrank kühl stellen. In einer großen Schüssel oder Küchenmaschine das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Anschließend den Joghurt hinzufügen und alles vermischen.

2

Die eingeweichte Gelatine gut auspressen und mit Kirschwasser in eine kleine Kasserole geben. Alles bei mittlerer Temperatur auf dem Herd langsam schmelzen aber nicht kochen lassen. Die Mischung nun der Joghurtmasse hinzufügen. Sobald die Creme zu stocken beginnt, kann die Schlagsahne vorsichtig untergehoben und mit dem Zitronensaft abgeschmeckt werden. Alles in ein verschließbares Gefäß füllen und mindestens 4 Stunden kühlen.

3

Mit einem Eisportionierer die Eiscreme portionieren. Die Kugeln dafür auf einen mit Klarsichtfolie abgedeckten Teller setzen und im Tiefkühler anfrieren lassen.

4

Für den Erdbeerlikör zunächst Wasser in den Schnellkochtopf gießen, die gewaschenen Erdbeeren in ein Entsafter-Set füllen und in den Topf stellen. Hierbei darauf achten, dass die Saftschale mit etwas Spielraum im Schnellkochtopf steht, um sie anschließend problemlos herausnehmen zu können. Den Schnellkochtopf verschliessen und bis zum zweiten Ring Hitze zuführen. Sobald dieser schwach sichtbar ist, beträgt die Entsafterzeit bei konstanter Hitze 10 Minuten.

5

Danach den Erdbeerensaft mit frischem Zitronensaft verfeinern und nach Bedarf mit Puderzucker nachsüßen und kühl stellen. Direkt vor dem Servieren etwas Kirschwasser darüber träufeln.

6

Zum Schluss die Beeren säubern, die Brombeeren nach Bedarf mit Puderzucker mischen. Nun die Beeren und die Joghurtschmecke in Schälchen drapieren und mit den Johannisbeeren und den Pfefferminzblättern garnieren.

Für etwas mehr Crunch können noch kleine Schokotropfen oder ein paar gehackte Nüsse als Topping hinzugefügt werden.