

Erdbeereis selber machen ohne Eismaschine

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 200 g griechischer Joghurt
- ½ Becher geschlagene Sahne
- 1 EL [Honig](#) falls die Erdbeeren sauer sind



Zubereitung

1. Wasche die Erdbeeren und püriere sie solange bis keine Stückchen mehr zu sehen sind.
2. Misch den [Honig](#) mit dem Joghurt. Hebe die Sahne unter.
3. Rühre das Erdbeerpüree dazu. Ab damit in einer Tuppereschüssel und ins Gefrierfach.
4. Rühre das Eis alle 30 Minuten um. Nach 4 Stunden ist das Eis fertig.

Guten Appetit!!