

Felsenbirnen-Eisgugl

für 8 Stück

250g Felsenbirnen
250g Vanillejoghurt
50g Quark
30g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt oder etwas Aroma



Die Felsenbirnen mit dem Puderzucker fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Dabei wird eine Menge übrig bleiben, da die Beeren ja sehr kernreich sind. Die ganzen Kerne wollen wir aber nicht im Eis haben, als raus damit.

Das Püree mit den übrigen Zutaten zu einer homogenen Masse vermischen, das geht mit einem Schneebesen am besten, denn mit einem Löffeln löst sich das Püree nicht richtig auf. Dann die Förmchen auf einer festen Unterlage verteilen und die Eismischung hinein geben.

Die Guglchen im Gefrierfach in mindestens 4 Stunden fest werden lassen. Vor dem Verzehr sollte das Eis ungefähr 10-15 Minuten antauen, damit es weicher wird.
