Heidelbeeren Skyr Eis

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Portionen: 2

Zutaten:

200 g ANDECHSER Bio Skyr natur
250 g gefrorene Heidelbeeren
2 EL Ahornsirup oder Honig
⅓ TL gemahlene Vanille

So geht's

Zubereitung:

Einfach alle Zutaten in einen Mixer oder Multi-Zerkleinerer geben und solange mixen, bis ein cremiges Eis entstanden ist.

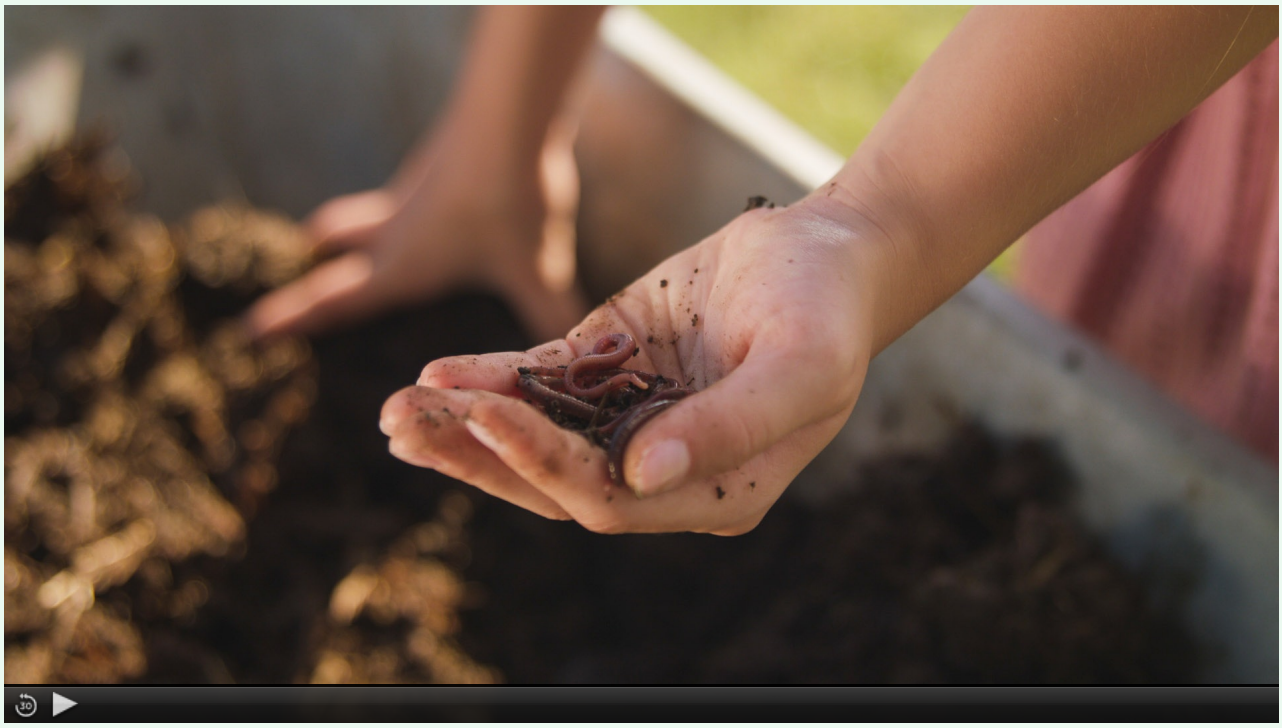
Das Eis kann sofort serviert oder noch bis zu 5 Stunden im Gefrierfach gelagert werden. Danach wird es relativ fest und ist dann nicht mehr so cremig.

Tipp: Mixgefäß und Skyr eine halbe Stunde vor der Zubereitung ins Gefrierfach stellen, damit die Zutaten nicht sofort zu schmelzen beginnen. Vor allem bei warmen Temperaturen wird das Eis so noch besser.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?