

# Hier und heute



## **Schnelle Eiskreationen: Erdbeer-Joghurt Eis und Mango-Schoko-Eis**

Wie man Eis mit wenig Aufwand und ohne Eismaschine selbst macht, zeigt Patissier Matthias Ludwigs. Er macht ein erfrischendes Erdbeer-Joghurt-Eis und ein Mango-Schoko-Eis. So zaubern Sie im Handumdrehen ein leckeres Eis auf den Tisch.

### **Rezepte**

von Matthias Ludwigs, für ca. vier Portionen

### **Erdbeer-Joghurt-Eis**

#### **Zutaten**

- 300 g Erdbeeren, tiefgekühlt
- 250 g Joghurt, kalt (besser gefroren)
- 50 g Agavendicksaft oder Ahornsirup zum Abschmecken

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten in einen Mixer geben und solange mixen, bis ein cremiges Eis entsteht.

### **Mango-Schoko-Eis**

#### **Zutaten**

- 300 g Mango, tiefgekühlt
- 100 g Kokosmilch
- 150 g Joghurt
- 50 g Schokostückchen

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten in einen Mixer geben und solange mixen, bis ein cremiges Eis entsteht.