

# Einhorn-Frozen-Joghurteis

## Du brauchst für 3-4 Portionen

- 400 g griechischer Joghurt
- 150 g Schlagsahne
- 300 g reife Erdbeeren, Himbeeren oder Brombeeren
- 2 EL Puderzucker
- 2 TL Zitronen- oder Limettensaft
- Eiswaffeln
- Etwas Kirschwasser oder Zitronensaft für den Goldglitter
- Richie's Bakery Rollfondant weiß
- Richie's Bakery Rollfondant gold
- Richie's Bakery Streudekor Glitzer Cubies gelb, türkis, und lila
- Richie's Bakery Streudekor Batique Herzen
- Richie's Bakery Glasur Chips Bourbon Vanille

## Los geht's:

1. Schmelze eine Handvoll Glasurchips im heißen Wasserbad.
2. Je 1 ½ TL Streudekor gelb, türkis und lila vermischen und in ein Schälchen füllen.
3. Die Eiswaffeln zuerst ein wenig in die geschmolzenen Glasurchips tauchen und anschließend rundherum mit dem Streudekor verzieren. Trocknen lassen.
4. Aus dem goldenen Fondant ein Horn formen.
5. Goldglitter wie auf der Verpackung beschrieben mit Kirschwasser oder Zitronensaft anrühren und das Horn damit bepinseln.
6. Aus dem weißen Fondant Ohren formen.
7. Beeren waschen mit Puderzucker und Saft verrühren und pürieren. Durch ein Sieb streichen.
8. Beerenpüree mit dem Joghurt und der Sahne in eine Eismaschine füllen und solange rühren, bis die Masse cremig ist. Ohne Maschine einfach die Sahne steif schlagen, Joghurt mit Beerenpüree mischen und die Sahne unterheben. In eine Gefrierform füllen und ins Kühlfach stellen. Für ca. 4 Stunden einfrieren und immer wieder umrühren, damit die Masse cremig bleibt.
9. Joghurtmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und falls die Creme zu weich ist, kurz noch einmal in das Gefrierfach legen.
10. Das Eis in die Waffel spritzen.
11. Mit Fondanthorn und -ohren verzieren und mit Batique-Herzen bestreuen.



Web  
[www.richies-bakery.de](http://www.richies-bakery.de)

Facebook  
[www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach](https://www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach)

