

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Nachspeisen

**Saison:** Sommer

**Für:**

**Verfasst von:** Andrea Schilchegger

## Zutaten

### Beeren-Joghurteis

500 G  
tiefgefrorene Beeren (Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere...)

1 PKG      Vanillezucker

1 PKG      Topfen

1 BECHER      Naturjoghurt

### Eistüten

250 G      Topfen

---

200 G Butter

---

250 G Mehl

---

## Zubereitung

1. Beeren mit dem Standmixer oder Pürierstab pürieren.
2. Vanillezucker, Topfen und Natrujoghurt dazugeben und verrühren.

Nach Bedarf kann man das Eis mit Honig oder Zucker süßen.

1. Aus den Zutaten einen Topfenblätterteig bereiten und  $\frac{1}{2}$  h kühl stellen.
2. Danach den Teig dünn ausrollen und circa 2 cm breite und 25 cm lange Streifen schneiden.
3. Die Streifen über Schaumrollenformen wickeln und bei 210°C Heißluft ca. 15 Minuten backen.

Tipp: Ich wickle Alufolie um die Schaumrollenformen und gebe Backpapier darüber, dann gibt's kein ankleben.

Dieses Eis ist eine gesunde Alternative und kann an heißen Sommertagen ohne schlechtes Gewissen gegessen werden ;- ) Am besten schmeckt es Kindern, wenn die Beeren auch noch selbst gepflückt werden.

Dieser Teig eignet sich für süße und auch pikante Speisen.