

Joghurteis mit Karamell-Birnen

Zutaten für 4 – 6 Personen

Für das Joghurteis

50 ml STERNENFAIR Vollmilch, 3,5 % Fett
160 g Zucker
40 g STERNENFAIR Butter
½ Vanilleschote
2 Blätter Gelatine
500 g STERNENFAIR Naturjoghurt

Für die Karamell-Birnen

2 - 3 reife, feste Birnen, je nach Größe
1 – 1 ½ EL heller Rohrohrzucker
25 g STERNENFAIR Butter
1 Prise gemahlener Zimt



1. Die Vollmilch, den Zucker und die Butter in einem Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Vanillemark auskratzen und beides zugeben. Alles zusammen unter Rühren einmal aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

2. Die Gelatine einige Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die leere Vanilleschote entfernen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der noch heißen Vanillemilch auflösen und zum Schluss den Joghurt unterrühren.

3. Die Eismasse am besten in eine Eismaschine füllen und zu Joghurteis verarbeiten (siehe Tipp).

4. Die ungeschälten Birnen vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Anschließend in etwa fingerdicke Spalten schneiden. Den Zucker in eine Pfanne streuen. Die Birnenspalten nebeneinander hineinlegen und anbraten, bis der Zucker karamellisiert. Die Birnenspalten wenden und die Butter zugeben. Alles zusammen leicht schwenken und karamellisieren. Zum Schluss mit etwas Zimt bestäuben.

5. Das Joghurteis am besten gleich nach dem Gefrieren mit den heißen Karamell-Birnen servieren.

Tipp

Wer keine Eismaschine hat, kann die Eismasse auch in eine Gefrierbox füllen und gefrieren. Sobald die Masse leicht angefroren ist, immer wieder gut durchrühren. So bilden sich keine großen Eiskristalle und das fertige Joghurteis wird schön cremig.

Je nach Saison passen zum Joghurteis auch wunderbar frische Beeren!

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Irmi Rumberger und das sternensfair Team