

## Joghurteis mit schwarzen Johannisbeeren (1 Liter)

500 g Beeren  
1 Limette  
etwas Weißwein  
400 g griechischen Joghurt  
100 ml Sahne

Die Beeren mit dem Saft der Limette aufkochen und, sobald die Beeren weich sind, durch ein feines Sieb streichen. Den Saft (ca. 450 ml) auffangen und mit Weißwein auf 500 ml Flüssigkeit verlängern.

Den Joghurt mit der Milch verrühren und Eisförmchen bis ca. zur Hälfte mit der Masse füllen. Nun noch den Saft einfüllen und beide Flüssigkeiten mit einem langen Holzstäbchen ein bisschen vermengen. Das Eis für mehrere Stunden tiefkühlen.

