

Vanilleeis mit Joghurt ohne Ei

Zutaten:

500 g	Naturjoghurt 1,5 % Fett
400 ml	Schlagsahne 30 % Fett
100 g	Zucker
	1 Vanilleschote

Zubereitung:

Die Schlagsahne steifschlagen, den Zucker und den Naturjoghurt vorsichtig unterheben.
Die Vanilleschote längst aufschneiden und das Vanillemark mit einem Löffel ausschaben und zur Joghurtmasse geben.
Die Eismasse in einer Eismaschine oder im Tiefkühler eine Stunde gefrieren lassen.

Vanillemilchshake

Zutaten:

200 ml	Milch 1,5 % Fett
1 Kugel	Vanilleeis

Zubereitung:

Die Milch und das Vanilleeis in einen Standmixer geben und kurz mixen.
Den Shake in ein hohes Glas geben und mit einem Trinkhalm servieren.