



Tipp: Für mehr Süsse kann mit Honig, Agavendicksaft oder etwas Zucker abgeschmeckt werden.

Pfirsich Eiscreme

Ein fruchtig-cremiger Genuss! Im Juli und August ist Pfirsichsaison. Perfekt für selbst-gemachte Eiscreme mit saisonalen Früchten.

Für 2–3 Portionen brauchts

3 Stk.	grosse Pfirsiche
2–3 EL	ProWheyDrink
2 EL	Honig
100 g	Joghurt Nature
100 ml	Milch (oder Kokosmilch)

So wirds gemacht

Die Pfirsiche waschen, halbieren, den Stein entfernen und danach in Stücke schneiden. Die Fruchtstücke zusammen mit der Milch, dem Joghurt, Honig und ProWheyDrink in einen Mixer geben und auf höchster Stufe pürieren. Etwas probieren und eventuell mehr Süssen (siehe Tipp).

Die pürierte Masse in eine geeignete Form füllen und für mindestens sechs Stunden in das Gefrierfach stellen. Danach das fertige Eis beliebig garnieren und geniessen.