



## Erdbeer-Pistazien-Eis

2 Port. 🍴

15 Min. ⌚

(plus 3-4 h  
Gefrierzeit)

### Zutaten:

- 200 g Skyr
- 100 g fettreduzierter Mascarpone (Mascarino)
- 400 g Erdbeeren
- 1 TL Vanillepulver
- 60 g 100 % reines Pistazienmus (ohne Zucker)
- 1 TL flüssiges Stevia
- 2 Esslöffel Vollrohrzucker
- 2 Messlöffel OMNi-LOGiC® FIBRE

### Zubereitung:

Skyr, Mascarino, Stevia, Pistazienmus, OMNi-LOGiC® FIBRE, Vollrohrzucker und Vanillepulver gut miteinander vermengen. Beeren waschen, klein schneiden und unter die Creme heben. Die Creme im Gefrierschrank ca. 3-4 Stunden leicht anfrieren lassen – für ein besonders cremiges Eis sollte die Masse etwa alle 30 Minuten durchgerührt werden. Mit einem Teelöffel Pistazienmus und ein paar frischen Erdbeerstückchen garnieren.

### Eis mit Mehrwert

*Diese feine und zart schmeckende Creme ist eine wahre Gaumenfreude – ein Fest für die Sinne. Pistazien und Erdbeeren harmonieren besonders gut. 30 g Pistazien beinhalten 3 g Faserstoffe. Das resistente Maisdextrin und die Guarkernfasern von OMNi-LOGiC® FIBRE fördern zusätzlich eine gesunde Darmflora. Darüber hinaus ist das Eis eiweißreich: Pro Portion sind 6 g Eiweiß in den Pistazien und mehr als 11 g Eiweiß in der Skyr-Mascarpone-Mischung enthalten. Erdbeeren sind wertvolle Vitamin-C- und Kaliumlieferanten und bieten daher einen optimalen Zellschutz.*