

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 10.07.2025

Beeren-Skyr-Eis am Stiel (mit Knuspermüsli)

Für 10 Stück

Zutaten:

Für das Knuspermüsli:

- 100 g feine Haferflocken (Kleinblatt)
- 50 g gehackte Walnusskerne
- 15 g Butter
- etwas Zimt
- 1 EL flüssiger Honig

Für das Eis:

- 150 g gemischte Beeren (z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)
- 1 TL Vanillezucker
- 3 EL flüssiger Honig
- 600 g Skyr
- 10 EL Knuspermüsli (ca. 100 g)

Außerdem:

- Silikonform für 10 Eis (à 75 ml Volumen)
- 10 Holzstiele

Zubereitung:

1. Für das Knuspermüsli Haferflocken und Nüsse im Blitzhacker etwas zerkleinern, so dass es gut auf dem Eis zu dosieren ist.
2. Butter in eine kleine Pfanne geben und erwärmen bis diese flüssig ist. Haferflocken-Walnuss-Mischung, 1 Prise Zimt und Honig unterrühren und bei mittlerer Hitze 5-5 Minuten knusprig braten, dabei ständig rühren.
3. Knuspermüsli in der Pfanne beiseitestellen und abkühlen lassen.
4. Inzwischen für das Eis die Beeren abbrausen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Vanillezucker untermischen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.
5. Honig in einen kleinen Topf geben und erwärmen.
6. Skyr in eine Schüssel geben und den Honig mit einem Schneebesen unterrühren.
7. Honig-Skyr mit einem Silikonschaber zu 1/3 in die Eisformen füllen.
8. Beeren unter den restlichen Skyr heben und die Eisformen damit fast voll auffüllen.
9. Pro Eisform je 1 EL Knuspermüsli mit den Händen etwas andrücken.
10. Holzstiele in der Mitte des Eises stecken und für mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) einfrieren.
11. Eis portionsweise aus den Formen lösen und genießen.