

## Kirsch - Joghurteis - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

1	Glas	(370 ml) Kirschen
1		Frisches Eigelb
100	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Vollmilchjoghurt
200	Gramm	Schlagsahne
1	Pack.	Vanillezucker
12		Papierbackformen (5 cm Durchmesser)

### Anleitung:

Kirschen gut abtropfen lassen. Inzwischen das Eigelb und Puderzucker mit dem Handrührgerät in einer Schüssel cremig rühren. Joghurt unterrühren. Sahne steif schlagen und dabei Vanillezucker einrieseln lassen. Erst Kirschen und dann Sahne unter die Joghurtmasse heben. Je 2 Papierförmchen ineinander setzten oder evtl. jeweils eines in eine Mulde eines Muffin-Backblech setzten. Joghurtmasse in die Förmchen füllen. 5 - 6 Stunden (am besten über Nacht) gefrieren lassen.