



**Ölmühle Sailer**  
Aus Freude am Öl

[www.oelmuehle-sailer.at](http://www.oelmuehle-sailer.at)

## **APRIKOSEN-JOGHURT-EIS MIT PISTAZIENKERNEN**

### Zutaten:

300 g Aprikosen (Marillen)

300 g Joghurt

2 EL Honig (Ölmühle Sailer)

½ TL Zimt

2 TL Zitronensaft

½ TL Zitronen Schale, gerieben

4 TL Pistazienkerne, gehackt (Ölmühle Sailer)

4 TL Pistazienkernöl (Ölmühle Sailer)

Die Aprikosen in Stückchen schneiden und mit dem Zimt, dem Zitronensaft und der Zitronenschale pürieren. Den Joghurt und den Honig mit dem Handmixer cremig rühren. Anschließend das Aprikosenpüree dazugeben und schaumig rühren. Die Eismasse in eine flache Schüssel füllen und ca. 3 Stunden lang tiefkühlen.

Vor dem servieren die gehackten Pistazienkerne leicht anrösten und abkühlen lassen. Diese dann vor dem Servieren über das Eis streuen und jede Portion mit einem Teelöffel Pistazienkernöl übergießen.