

## Erfrischendes Zitroneneis selber machen - das Grundrezept

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 5 Portionen

200 ml frisch gepressten Zitronensaft  
1 Teelöffel Zitronenabrieb  
500 g Griechischer Joghurt  
4 Eiweiß  
160 g Puderzucker

### Besonderes Zubehör

Eismaschine

Sommer, Sonne, Zitroneneis! An heißen Tagen geht doch nichts über ein Schälchen fruchtiges und cremiges Zitroneneis. Besonders, wenn es so einfach zubereitet ist! Ja richtig, gehört: Zitroneneis selber machen ist nämlich gar nicht schwer. Du brauchst lediglich vier Zutaten und schon zauberst du dir im Handumdrehen selbstgemachte, erfrischende Eiscreme.

Du möchtest zum ersten Mal dein Eis selbst zubereiten? In unserem ausführlichen [Eis-selber-machen-Guide](#) zeigen wir dir wie's geht und geben dir viele Tipps und Tricks, mit denen du deine liebsten Eissorten zuhause kreieren kannst.

- 1 -

Joghurt, Zitronensaft und 60g Puderzucker cremig rühren und beiseite stellen.

- 2 -

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Nach und nach den restlichen Puderzucker unterrühren.

- 3 -

Die Joghurtmasse unter die Eiweißmasse heben, gut verrühren und Zitronenabrieb dazugeben.

- 4 -

Die Eismasse in die Eismaschine geben und 60 Minuten gefrieren lassen.