

Joghurteis – das Grundrezept

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



hat.

- 2 -

Masse in eine Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

für 6 Portionen

700 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
350 g Sahne
240 g Puderzucker
2 Esslöffel Zitronensaft

Besonderes Zubehör
Eismaschine

Ach, **Joghurteis...**! Gibt es eine andere Eissorte, die so **schnörkellos** und gleichzeitig so unfassbar **lecker** ist? Joghurteis geht einfach immer und ist für mich häufig die erste Wahl in der Eisdiele. Wie gut, dass ich mir den Klassiker auch **einfach selber machen** kann und dafür gar nicht das Haus verlassen muss. So weiß ich bestens Bescheid, was in meinem Eisgenuss drin ist und gerade dieses simple **Grundrezept** bietet die Basis für viele weitere **tolle Kreationen**. Wie wäre es zum Beispiel mit einem hübschem Fruchtwirl oder Karamell als Topping?

- 1 -

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer so lange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst