Rezept Joghurt-Zitronen-Eis

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Erfrischend & spritzig
- Lecker selbstgemacht
- Tolle Dessertidee

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

400 g	selbstgemachter Joghurt **(Eigenbeschaffung)**

2. Schritt

200 ml	Schlagsahne **(Eigenbeschaffung)**
150 ml	Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch **(Eigenbeschaffung)**
125 g	Puderzucker, oder pulverisierte Zuckeralternative **(Eigenbeschaffung)**
0 Stck.	Zitronensaft, von 3 Zitronen **(Eigenbeschaffung)**
	Zitronenschale, von 1,5 Zitronen

Zubereitung

1. Joghurt nach Grundrezept am Vortag der Zubereitung herstellen.
2. Alle Zutaten abmessen, zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verquirlen.
3. Die Masse in die Eismaschine füllen und gefrieren lassen. Wenn keine Eismaschine vorhanden ist, die Masse in ein gefriergeeignetes Gefäß füllen und im Gefrierschrank fest werden lassen. Dabei einmal pro Stunde die Masse umrühren und vom Rand lösen, bis sie fest geworden ist. Dies dauert im Normalfall 3 bis 4 Stunden. Das regelmäßige Umrühren verhindert das Entstehen von Eiskristallen.
4. Vor dem Servieren das Eis ca. 5 Minuten antauen lassen, um es besser portionieren zu können.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100449
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	700 ml
Signal Wort	Nein
Package Amount	700.000000

Preise

1. Schritt

	selbstgemachter Joghurt	0,00 €

2. Schritt

	Zitronenschale	0,00 €
	Zitronensaft	0,00 €
	Puderzucker	0,00 €
	Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch	0,00 €
	Schlagsahne	0,00 €

Zubehör

Thermometer 200 mm bis 100 °C, 1 St. 5,95 €

• Perfekt für DIY-Projekte wie Kosmetik und Seifenherstellung
• Ungiftige Füllung aus gefärbtem Alkohol – sicher und zuverlässig
• Aus robustem Klarglas für einfache Reinigung und langlebigen Einsatz
• Präzise Temperaturen bis 100 °C für vielseitige Anwendungen
• Praktische Länge von 200 mm – passt in Tiegel und Flaschen