

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 |
| Package Amount | 700.000000 |

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt

| | |
|--------------------------------|----------|
| selbstgemachter Joghurt | CHF 0.00 |
|--------------------------------|----------|

2. Schritt

Zitronenschale CHF 0.00

Zitronensaft CHF 0.00



Puderzucker

CHF 0.00

Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch CHF 0.00

Schlagsahne CHF 0.00

