

Yogurette-Joghurteis

🕒 30 Minuten ✨ 20-30 Minuten 🍷 4-6 Portionen

Zutaten

- 50 g Zucker
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL heißes Wasser
- 250 g Vollmilchjoghurt (3,5 %)
- 250 g Rahmjoghurt (10 %)
- 8 Riegel Yogurette® (gekühlt)
- Optional: Minze und Erdbeeren zum Dekorieren



Zubereitung

- Zucker mit Limettensaft und Wasser verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- Vollmilch- und Rahmjoghurt in einer Schüssel vermengen. Die Limetten- Zuckerlösung dazu geben und mit einem Schneebesen verrühren.
- Mischung in der Eismaschine* nach Geräte-Anweisung ca. 20-30 Minuten gefrieren.
- In der Zwischenzeit die Yogurette®-Riegel grob hacken.
- 10 Minuten vor Ende der Gefrierzeit die Yogurette®-Stückchen bei laufender Maschine zur Eismasse geben.
- Yogurette®-Eiskugeln in einen Becher füllen, mit Erdbeeren, Yogurette®-Stückchen und Minze dekorieren und servieren.
- Zum Einfrieren das Eis einfach in einen Gefrierbehälter füllen und in den Tiefkühlschrank stellen – am besten jedoch direkt genießen.

*Wer keine Eismaschine hat, kann die Mischung in eine Gefrierschale mit Deckel füllen und in das Gefrierfach stellen. Währenddessen sollte die Masse ca. alle 30 Minuten gut durchgerührt werden. Es kann 2-3 Stunden dauern bis das Eis fest ist.