

Joghurteis mit Yogurette Yogurt Sensation

🕒 30 Minuten ✨ 20-45 Minuten 🍷 4-6 Portionen

Zutaten

350 g Rahmjoghurt (10 %) oder griechischer Joghurt
350 g Vollmilchjoghurt (3,5 %)
60 g Zucker
8 Riegel Yogurette Yogurt Sensation® (gekühlt)
6 Eßl. heißes Wasser
2 Eßl. Limettensaft



Zubereitung

- Mit einem Schneebesen den Limettensaft mit dem Zucker und dem heißen Wasser verrühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- Den Joghurt dazugeben und alles glattrühren.
- Die Mischung in der Eismaschine je nach Geräte-Anweisung ca. 20-45 min gefrieren.* (Die Gefrierzeit variiert je nach Eismaschine.)
- In der Zwischenzeit die Yogurette-Riegel® der Länge nach halbieren und in kleine Stückchen schneiden.
- Gegen Ende der Gefrierzeit die Yogurettestückchen bei laufender Maschine zur Eismasse geben.
- Nach der Gefrierzeit das Yogurette-Eis in eine gekühlte Schüssel oder einen Gefrierbehälter umfüllen und am besten direkt genießen.

*Wer keine Eismaschine hat, kann die Mischung auch einfach in eine Gefrierschale mit Deckel füllen und in das Gefrierfach des Kühlschranks stellen. Es kann 2-4 Stunden dauern bis das Eis fest ist. Währenddessen sollte die Masse ca. alle 30 Minuten gut durchgerührt werden, um die Bildung von größeren Kristallen zu vermeiden und ein cremiges Eis zu bekommen. Wenn das Eis langsam fester wird, die Yogurette-Stückchen dazugeben und unterrühren.