Zitronen Joghurt Eis

Zutaten

- 300 g griechischer Naturjoghurt
- 300 ml Sahne (32 % Fett)
- 150 g feiner Zucker
- 60 ml frisch gepresster Zitronensaft (Bio-Zitrone)
- 2 TL Zitronenzesten (Bio-Zitrone)



Zubereitung

- Joghurt, Sahne und 100 g Zucker in einen Topf geben und nur solange erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen und anschließend, für 30 Minuten, in das Gefrierfach stellen.
- Zitronensaft, Zitronenzesten und den restlichen Zucker in einen kleinen Topf geben. Mit einem Schneebesen so lange rühren, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht. Abkühlen lassen und ebenfalls, für 15 Minuten, in das Gefrierfach stellen.
- Anschließend Joghurtmasse und Zitronensirup miteinander verrühren.
- Die Joghurt-Zitronenmasse in eine Eismaschine füllen und für ca. 20 Minuten gefrieren lassen.
- Zitronen Joghurt Eis mit dem Eisportionierer zu Kugeln formen und in Schälchen oder in knusprigen Waffeltüten servieren.

Portionsgröße: 15 – 20 Kugeln Eis
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach