Cremiges Joghurteis

Das Rezept für cremiges Joghurteis wird ohne Eismaschine zu Hause zubereitet. Deine Lieben werden das selbstgemachte Eis lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,2 h

Zutaten

200 ml	Schlagobers
350 g	Joghurt (Vollmilchjoghurt)
80 g	Staubzucker
1 EL	Zitronensaft (frisch gepresst)

Zubereitung

1. Um ein **cremiges Joghurteis** zuzubereiten, schlage das gut gekühlte Schlagobers halbsteif oder cremig. Rühre den Vollmilchjoghurt mit Staubzucker und Zitronensaft glatt. Hebe das Schlagobers unter die Joghurtmischung.

2. Fülle das Eis in einen geeigneten Behälter und stelle es für ca. 5 Stunden in den Gefrierschrank. Rühre dabei alle paar Stunden kräftig um, um die Bildung großer Eiskristalle zu verhindern. Zwei bis dreimal in der ersten Stunde durchrühren, danach etwa jede Stunde ein bis zweimal. Genieße das cremige Joghurteis und lasse es dir schmecken!

Tipp

Das cremige Joghurteis noch zusätzlich mit etwas Beerenpüree, Beerenmarmelade oder andere Marmelade durchziehen. Mit einer Eismaschine geht es natürlich viel schneller und das cremige Eis ist in zirka 30 Minuten zubereitet.