# Joghurt-Pfirsich-Eis

Das leckere Rezept für ein Joghurt-Pfirsich-Eis gelingt am besten mit frischen Pfirsichen. Zur Not gehen auch welche aus der Dose.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 450 g | Vollmilchjoghurt |
| 40 g | Zucker |
| 5 Stk. | Pfirsiche |
| 2 TL | Zitronensaft |

## Zubereitung

1. Für das Joghurt-Pfirsich-Eis zuerst die Zitronen halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit dem Joghurt und dem Zucker in einer Metallschüssel gut vermischen. Diese dann in das Gefrierfach stellen und ungefähr 1 Stunde gefrieren lassen. Im regelmäßigen Abstand umrühren, am besten alle 15 Minuten.

2. Die frischen Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und die Früchte halbieren. Den Stein entfernen und 4/5 der Früchte pürieren. 1/5 in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen unter das Eis mischen und noch mal mindestens 2 Stunden gefrieren lassen. Zum Servieren am besten Kugeln formen und mit Eiswaffeln servieren.

## Tipp

Kann man für das Joghurt-Pfirsich-Eis keine frischen Früchte verwenden mit der Zuckermenge

aufpassen, da die Dosenfrüchte ja bereits gezuckert sind.