Kirsch-Frozen-Joghurt

Sommerlicher Eisgenuss mit frischen Kirschen: Kirsch-Frozen-Joghurt mit diesem Rezept einfach selber machen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Foto: Ina ? New York ? New York ?

Zutaten

4 Tassen	Kirschen
2 EL	Zitronensaft
3 Tassen	Zucker
4 Tassen	Vollmilch
2 Tassen	Joghurt
2 EL	Mandellikör

Zubereitung

1. Für das Kirsch-Frozen-Joghurt zuerst die Kirschen entsteinen, putzen und waschen, in einen großen Topf geben. Zucker und Zitronensaft zufügen und zum Kochen bringen. Mit einem Kartoffelstampfer die Kirschen zerdrücken und die Masse gut durchrühren. Auf mittlere Temperatur reduzieren.

2. Sobald sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, den Topf vom Herd nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Masse mit dem Stabmixer fein pürieren und in eine Schüssel umfüllen. Joghurt und Milch zufügen und unterrühren. Nach Belieben zum Schluss Mandellikör einfüllen.

3. Die Masse für 25 Minuten in die Eismaschine geben. Alternativ für mindestens zwei Stunden in das Eisfach stellen, in diesem Fall alle 20 Minuten vom Rand durchrühren, damit sich keine zu großen Eiskristalle bilden.

Tipp

Das Kirsch-Frozen-Joghurt mit frischen Kirschen dekorieren oder mit Schlagobers bzw. mehreren Eissorten servieren.