Marilleneis

Fruchtig-süßes Marilleneis mit Joghurt und Limettensaft - ein geniales Rezept für den Sommer!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

310 g	Marillen
400 ml	Joghurt
200 ml	Schlagobers
100 g	Staubzucker
0.5 Stk.	Limetten (den Saft)
30 ml	Marillenschnaps

Zubereitung

1. Für das **Marilleneis** die Limette auspressen. Die Früchte waschen, trocknen, entkernen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

2. Den Schlagobers in eine zweite Schüssel geben und kurz aufschlagen, aber nicht steif werden lassen. Marillenpüree, Joghurt, Obers, Stauzucker, Limettensaft und Marillenschnaps in die Eismaschine füllen.

3. Je nach Gerätetyp die passende Einstellung vornehmen, damit alle Zutaten gut verrührt und zu Eis gefroren werden.

Tipp

Das Marilleneis vor dem Servieren mit frischem Obst dekorieren.