Joghurteis



Ein sehr leckeres Joghurteis Rezept. Bei meinem Joghurteis Rezept, kommen nur natürlich Zutaten ins Eis. Hauptsächlich besteht es natürlich aus Jogurt. Aber auch Sahen ist mit drin und sorgt für einen angenehmen Geschmack. Gute Zutaten wie auch Zitronensaft sorgen für einen schöne frische im Eis. Daher benötigen wir keine Aromen oder Chemie in diesem Eis Rezept. Dadurch ist dieses leckere Joghurteis Rezept ist ein muss für jeden Joghurtfan. 100%.

Zutaten für 1000 g:

540 g Joghurt 3,5% 90 g Vollmilch 3,5% 25 g Zitronensaft 75 g Sahne 30% 160 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 95 g Zucker 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch, Joghurt, Zitronensaft und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.-- Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.