



Bratapfel-Joghurteis

Das hier ist ein sehr cremiges und phänomenal leckeres Bratapfel-Joghurteis Rezept. Für diese Eis Rezept kombinieren wir ein super leckeres Joghurteis Rezept mit einem [Bratapfel-Variegato](#). Dieses tolle Bratapfel-Joghurteis Rezept passt natürlich gut in die kalten Monate. Aber ich finde es so lecker das es definitiv durch die frische des Joghurts in jeder Jahreszeit sehr gut passt. Jedoch kann diese Kombination auch mit anderen [Joghurteis](#) Rezepten gemacht werden.

Für das Eis benötigst du eine Bratapfel-Joghurteis...

Die Rezepte findest du hier:



[Bratapfel-Variegato](#)

Zutaten für 1000 g:

550 g Joghurt 3,5% 100 g Kondensmilch 10% (Alternativ zur Kondensmilch 50% Milch / 50% Sahne | Mit Kondensmilch wird das Eis cremiger!) 75 g Sahne 30% 25g Zitronensaft 145 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 90 g Zucker 1 Prise Salz #Zutaten die Später ins Eis kommen# 250-300 g Bratapfel-Variegato / Rezept siehe Beschreibung

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Kondensmilch, 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.-- Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht Bratapfel-Variegato verteilen und wer mag zum Schluss mit einem Löffel vorsichtig alles etwas mischen / strudeln.