

Cremiges Joghurteis



Sehr cremiges Joghurteis Rezept. Wir haben hier ein sehr cremiges Joghurteis Rezept. Lass dich von dieser Joghurteis Variante begeistern. Dank der Kondensmilch wird das Eis besonders cremig und vollmundig. Anders ausgedrückt, Verführung pur für alle Joghurteis Fans.

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 Bindemitte-Perfecto 90 g Zucker 1 Prise Salz

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.--