



Griechisches Joghurteis mit Honig und Walnüssen

Ich liebe Joghurteis in all seinen Varianten. Dieses Joghurteis Rezept mit griechischem Joghurt, Honig und Walnüssen ist einfach der Knaller. Meine Frau durfte heute Morgen das Bällchen essen, das du oben auf dem Foto siehst. Sie war absolut begeistert. Auch meine Kollegen, die gestern noch sehr skeptisch waren, ob das was wird, konnte das leckere Joghurteis überzeugen. Das Eis ist schön cremig, die dezente Note von Honig und Walnuss machen Lust auf mehr.

Wer keine Walnüsse mag, kann diese auch gegen andere Nüsse tauschen oder die Nüsse auch komplett weg lassen.

Für das Eis benötigst du...

[Honig-Variegato](#)

[Die Perfecto-Zutaten findest du hier »](#)

Zutaten für 1000 g:

450 g Joghurt 10% 130 g Sahne 30% 170 g Milch 3,5% 90 g Honig 20 g Zitronensaft 130 g Eis-Perfecto 10 g Bindemittel-Perfecto 1 Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 200-250 g Honig-Variegato 80 g Walnüsse (Wer keine Walnüsse mag, kann diese auch gegen andere Nüsse tauschen oder die Nüsse auch komplett weg lassen.)

Zubereitung:

Die Walnüsse in einer Pfanne etwas anrösten, vierteln und abkühlen lassen.-- Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Joghurt, Milch, Honig, 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 mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.-- Die Walnüsse mit dem Honig-Variegato mischen.-- Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Honig-Walnuss Variegato schichten.