



Joghurt-Lemon-Curd-Eis

Für alle Zitronensorbet Liebhaber, hier eine milde, cremige Alternative nach einem Rezept von Andreas.

Zutaten für 1000 g:

15 g Zucker 1 g Salz 120 g Eis-Perfecto 20 g Bindemittel-Perfecto 15 g Zitronensaft 400 g Joghurt 10% /griechischer Joghurt 200 g Frischkäse / Philadelphia original 160 g Lemon Curd gekauft / selbstgemacht

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Joghurt, Frischkäse, Lemon Curd, Zitronensaft und alle trockenen Zutaten 2.Min. auf höchster Stufe mixen.-- Die Masse für 3 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.-- Danach in einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.-- -- Wer mag, kann am Schluss noch etwas Lemon Curd einstrudeln.--