

Joghurteis mit wenig Fett | Perfecto-X ohne Zuckerzusatz



Joghurteis Rezept mit wenig Fett und Perfecto-X ohne Zuckerzusatz. Cremiges Joghurteis Rezept ohne Zucker gemacht.

Zutaten für 1000 g:

550 g Joghurt 3,5% 180 g Vollmilch 3,5% 25 g Zitronensaft 135 g Perfecto-X 15 g Perfecto-Bindemittel-X 95 g Xylit 1 Prise Salz

Zubereitung:

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