
Rezept Zitroniger Frozen Joghurt

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Lecker selbst gemacht
- Erfrischend

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

350 g	selbstgemachter Joghurt (Eigenbeschaffung)
100 ml	Schlagsahne (Eigenbeschaffung)
2 Stck.	Unbehandelte Zitronen (Eigenbeschaffung)
2 Stck.	Zitronenmelisse, Stängel (Eigenbeschaffung)
50 g	Zucker (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. 1 Liter Joghurt nach Grundrezept herstellen.
2. Zubereitung Zitroniger Frozen Joghurt
3. Zucker mit 3 EL Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auflösen. Den entstandenen Sirup auskühlen lassen.
4. Zitronen gründlich abspülen und auspressen. 75 ml Saft abmessen und das restliche Fruchtfleisch auslösen.
5. Melisse waschen, Blätter abzupfen und fein hacken.
Einige Blättchen zum Verziern übrig lassen.
6. Die benötigte Menge selbst hergestellten Joghurt mit dem Zitronensaft und dem Zuckersirup verrühren.
Sahne steif schlagen und zusammen mit der Melisse unter den Joghurt heben.
7. In einen gefriertauglichen Behälter füllen, abdecken und ins Gefrierfach stellen.
Alle 30 Minuten kräftig durchrühren und die Masse vom Rand lösen, damit keine großen Eiskristalle entstehen.
8. 3-4 Stunden lang wiederholen, bis die Masse gleichmäßig durchgefroren ist.
9. Für Gäste, die Masse wie oben beschrieben zubereiten und die Zitronenhälften ebenfalls einfrieren.
Sobald die Masse angefroren ist, in einen Spritzbeutel geben und in die gefrorenen Zitronenhälften füllen. Mindestens 4-6 Stunden gefrieren lassen und mit den Melissenblättern servieren.
10. Das Zitroneneis hält sich zugedeckt im Gefrierfach 4-6 Wochen.
4 Portionen á 125 g ca. 195 kcal pro Portion.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002200031
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	500 g
Signal Wort	Nein
Package Amount	500.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt

Zucker	0,00 €
Zitronenmelisse	0,00 €
Unbehandelte Zitronen	0,00 €
Schlagsahne	0,00 €
selbstgemachter Joghurt	0,00 €

