

JOGHURT-GLACE

Joghurt - Glace ist definitiv mein Favorit, wenn ich in die Eisdiele gehe. Hier ein einfaches Rezept um dieses feine Eis selbst herzustellen.

Zutaten:

200 g Zucker

1 TL Zitronensaft

500 g Vollrahm

500 g Nature-Jogurth

Zubereitung:

1. Den Zucker **20 Sekunden / Stufe 10** pulverisieren.
2. Den Schmetterling (Rühraufsatz) einsetzen.
3. Rahm und Jogurth zugeben und **30 Sekunden / Stufe 4** mischen.
4. Die Masse in einen flachen Behälter geben und mindestens 24 Stunden einfrieren.
5. Die gefrorene Masse in Stücken in den Thermomix geben und mit Hilfe des Spatels ca. **1 Minute / Stufe 8** cremig rühren.
6. Allenfalls nochmals kurz auf Stufe 10 mischen.