

lecker selbst gemacht erfrischend gut für Gäste



„Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung. Rühren Sie Ihr Rezept immer mit einer Extraportion Liebe.“

ZUBEREITUNG



Hinweis: Stellen Sie 1 Liter Joghurt nach Grundrezept her.

Zubereitung Zitroniger Frozen Joghurt



Lösen Sie den Zucker mit 3 EL Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auf und lassen Sie den so entstandenen Sirup auskühlen.



Waschen Sie die Zitronen gründlich mit heißem Wasser ab und pressen Sie den Saft aus. Messen Sie 75 ml Saft ab und lösen Sie das restliche Fruchtfleisch aus.



Waschen Sie die Melisse, zupfen Sie die Blätter ab und hacken Sie diese fein. Einige Blättchen zum Verzieren übrig lassen.



Nun verrühren Sie die benötigte Menge selbst hergestellten Joghurt mit dem Zitronensaft und dem Zuckersirup. Schlagen Sie die Sahne steif und heben Sie diese mit der Melisse unter die Joghurtmasse.



Füllen Sie die Masse in einen gefriertauglichen Behälter, decken Sie ihn ab und stellen Sie ihn in den Gefrierschrank. Rühren Sie die Masse alle 30 Minuten kräftig durch und lösen Sie jedes Mal die Masse vom Rand, damit keine großen Eiskristalle entstehen.



Wiederholen Sie den Vorgang etwas 3-4 Stunden lang, bis die Masse gleichmäßig durchgefroren ist.



Tipp: Wenn Sie Gäste erwarten, bereiten Sie die Masse wie oben beschrieben zu, frieren Sie aber die Zitronenhälften mit ein. Sobald die Masse angefroren ist, füllen Sie diese in einen Spritzbeutel und füllen Sie die Masse in die gefrorenen Zitronenhälften. Mindestens 4-6

ROHSTOFFE

1. Schritt

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

Rezeptmenge

Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von 500 g

Stunden gefrieren lassen und mit den Melissenblättern servieren.
Fertig ist ein ausgefallenes Dessert!

Das Zitroneneis hält sich zugedeckt im Gefrierfach 4-6 Wochen. 4
Portionen á 125 g ca. 195 kcal pro Portion.



Haben Sie neue Rezeptideen oder Verbesserungsvorschläge für unsere bestehenden Rezepturen? Oder benötigen Sie Hilfe bei der Herstellung? Dann schreiben Sie uns gerne an unter rezepte@spinnrad.de, damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.



KLEINES ROHSTOFFLEXIKON

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem ausgewählten Rezept haben und wünschen Ihnen gutes Gelingen bei der Herstellung! Für Rückfragen und Anmerkungen stehen wir Ihnen gerne unter der kostenlosen Service Hotline 0800-808 60 06 oder per Mail unter rezepte@spinnrad.de zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter www.spinnrad-gut-fuer-mich.de und unter www.spinnrad.de.