

Joghurt-Schlecker

16 Eis am Stiel



Zutaten

Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, Saft von 1 Zitrone, 250 g saure Sahne, 150 g Vollmilchjoghurt, 50 g Puderzucker, 1 Pk. Vanillezucker, 200 ml Schlagsahne

Utensilien

16 kleine Plastikgläser (4cl) oder Eisformen, 16 Eislöffel oder Holzspatel, 2 Rührschüssel, Handrührgerät, Messbecher, Waage

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten bis auf die Schlagsahne verrühren.
- 2 Schlagsahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und vorsichtig unter die Joghurtmasse heben.
- 3 Die Mischung auf ca. 16 kleine Plastikgläser verteilen.
- 4 In jeden Becher einen Holzspatel stecken und über Nacht einfrieren.
- 5 Eis am Stiel vorsichtig aus den Gläsern lösen. Die Gläser dafür evtl. kurz in heißes Wasser tauchen.

Tipp:

Ihr könnt das Eis vor dem Einfrieren auch mit Streuseln oder ähnlichem verfeinern

