

Frozen Joghurt Zitrone ...herrlich erfrischend und lecker



Das Rezept für Frozen Joghurt Zitrone Die Zutaten müssen gut gekühlt sein

- 300 g Griechischer Joghurt 10% Fettgehalt
- 50 g Creme fraiche 30 % Fettgehalt
- 170 g feiner Zucker
- 250 ml frisch gepresster Zitronensaft oder 100% Zitronensaft aus Konzentrat aus der Flasche



1. Joghurt, Creme fraiche und Zucker mit dem Handmixer so lange verrühren, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat
2. Den Zitronensaft dazu geben und gut verrühren
3. Für ungefähr 20 Min. in die Eismaschine geben

Das Ergebnis ist ein unglaublich cremiger Frozen Joghurt! Am besten gleich genießen, den Rest in ein Gefäß mit Deckel geben und bis zum nächsten Eishunger in die Gefriertruhe stellen

♥ Viel Spaß beim Eis machen und gutes Gelingen ♥
