



Sommerzeit - Eiszeit

Zutaten:

5 EL

200 ml

100 g

90 g

50 ml

Zitronensaft, evtl. mehr

Sahne

Joghurt

Zucker oder 100 g Puderzucker

Milch



Den Zucker mit dem Pürierstab zerkleinern oder Puderzucker verwenden. Die Sahne mit dem Zucker und der Milch etwas schaumig schlagen und dann die restlichen Zutaten dazugeben.



Noch einmal kräftig verrühren und abschmecken. Manchmal kann man noch etwas mehr Zitronensaft hinzugeben, je nach dem wie intensiv man den Zitronengeschmack haben möchte.

Die Masse in einen Behälter mit Deckel geben, luftdicht verschließen und in die Gefriertruhe stellen. Nach ca. 1 Std. die Eismasse noch einmal umrühren.

Guten Appetit

