Joghurteis

Zutaten:
1-2 unbehandelte Zitronen
100 ml Sahne
2-3 Esslöffel Honig
300 g Sahnejoghurt



Zubereitung:
Die Zitronen heiß abwaschen und abtrocknen. Schale einer halben Zitrone fein abreiben. Die Zitronen auspressen und 5 Esslöffel Saft abmessen. Sahne in einem Topf erhitzen, dabei den Honig darin auflösen. Zitronensaft und -schale unterrühren, danach den Joghurt.
Im Kühlschrank für etwa 1 Stunde abkühlen lassen.
In die Eismaschine geben, und so lange rühren lassen, bis das Eis fest geworden ist.

Tipp:
Wer keine Eismaschine hat, stellt das Eis in das Gefrierfach und rührt es zwischendurch des öfteren und am Schluss noch einmal kräftig mit dem Handrührgerät durch, dadurch wird Luft eingearbeitet, so dass das Eis locker wird. Dieser Vorgang kann 8-12 Stunden (je nach Menge) dauern.