

Rezepte



Joghurt Eis

Zutaten (für 4 Person):

500 g	Naturjoghurt (3,5 % Fett)
125 g	Milch (3,5 % Fett)
40 g	Sahne
(25 g	Milcheis-Base 30 (30 bezieht sich auf Menge in 1000 g Roheis-Masse)) bei sofortigen Verzehr nicht zwingend notwendig
144 g	Zucker (Haushaltszucker)
26 g	Magermilchpulver
22 g	Dextrose
12 g	Inulin
0,8 g	Salz
2,4 g	Zitronensäure (alternativ Zitronensaft)

Benötigte Utensilien:

- Zauberstab
- Rührschüssel
- Waage
- evtl. Haushalts-Maschine (Kenwood, Thermomix etc.)
- Eismaschine

Zubereitungsschritte:

1. Alle Zutaten, bis auf Zitronensäure vermischen und mit dem Zauberstab zu einer homogenen Masse rühren.
2. Für **mindestens 1-2 Stunden (ohne Gefrieren)** entweder in einer Haushalts-Maschine rühren, wenn die Möglichkeit besteht, kann das Rühren direkt in der Eismaschine erfolgen. damit der Stabilisator seine volle Wirkung entfalten kann. (Bei sofortigen Verzehr kann dieser Schritt ausgelassen werden.)
3. Zitronensäure hinzufügen.
4. Den Eisprozess starten. In der Eismaschine gewohnt verarbeiten.
5. Entweder frisch genießen, oder bis zum Gebrauch einfrieren.

Durch die Verwendung der Milcheis-Basis und das mehrstündige Rühren vor dem Gefrierprozess erhalten Sie ein Eis in Profiqualität, das auch nach dem Tiefkühlen seine portionier-fähige, cremige Konsistenz behält.

Schwierigkeitsgrad:	leicht
Aufwand Vorbereitung:	15 Minuten
Zubereitungszeit:	3 Stunden

Gutes Gelingen und GUTEN APPETIT

*teuflisch
gut*