

Sauerrahmeis

Eis auf Basis von Milchprodukten (Joghurt, Quark, Sauerrahm etc.)

Zutaten für ca. 750 ml:

500 g	Sauerrahm
100 g	Puderzucker
60 ml	Zitronensaft
10 g	Milchpulver

Zubereitung:

1. Alle Zutaten sorgfältig miteinander verrühren.
Abgedeckt und möglichst 2 Stunden quellen lassen.
2. Die Masse in der Eismaschine cremig frieren.