

Sauerrahmeis

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

Zutaten für etwa 750 g:

500 g Sauerrahm oder Sahnejoghurt
100 g Zucker
60 g Zitronensaft
15 g Milchpulver

Zubereitung:

1. Alle Zutaten sorgfältig miteinander verrühren.
Abdecken und möglichst 4 bis 6 Stunden gekühlt reifen lassen.
2. Eismasse in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.
Das Eis in ein gut vorgekühltes Gefäß umfüllen.
Die Oberfläche z.B. mit Pergamentpapier abdecken.
Tiefkühlen bis es so fest ist (etwa 30 bis 60 Minuten), dass man Kugeln daraus formen kann.