

## JOGHURT-ERDBEER-EIS

Zutaten für 1 Liter Eis:

Zeitaufwand: ca. 35 min

250 g Naturjoghurt  
250 g Sahne  
75 g Staubzucker  
25 g Dextrose  
1 EL Zitronensaft  
Fein geriebene Schale von 1 Zitrone

430 g Erdbeeren gefroren  
2 1/2 EL Feinkristallzucker  
1 EL Grand Manier

1. Für das Eis das Naturjoghurt mit dem Zucker, einem Esslöffel Zitronensaft und der Zitronenschale mit dem Schneebesen verrühren. Die Sahne dazugeben und kurz untermischen.
2. Die Joghurtmischung in der Eismaschine lt. Anleitung für ca. 20-25 Minuten zubereiten.
3. In der Zwischenzeit die gefrorenen Erdbeeren mit dem Zucker und dem Grand Manier mit einem Pürierstab oder in der Küchenmaschine zu einem Sorbet pürieren. Das Sorbet eventuell noch kurz in den Kühlschrank stellen damit es nicht zerrinnt.
4. Das Sorbet entweder für die letzte Minute zum Unterheben zum Joghurteis in die Eismaschine geben oder kurz per Hand unter das fertige Joghurteis ziehen.
5. Das Joghurt-Erdbeereis in einen luftdichten Behälter füllen und für ca. 2-3 Stunden zum Reifen in den Tiefkühlschrank stellen oder auch gleich genießen.

friedarosa's Tipp:

Falls du keine Dextrose zu Hause hast kannst du einfach die ganze Menge Staubzucker, in diesem Fall 100 g, verwenden. Das funktioniert genauso gut. Den Grand Manier kannst du durch Cointreau oder auch einfach durch Orangensaft austauschen.

Viel Spaß beim Eis schlemmen!

Deine friedarosa