

# Zitronen-Joghurt-Eis

---



## **Zutaten (10 Portionen):**

800 g griechischer Joghurt  
250 g Zucker  
50 g Vanillezucker  
4 Zitronen

## **Zubereitung:**

Griechischen Joghurt mit Zucker und Vanillezucker vermischen.

Die Schale einer Zitrone als feinen Abrieb hinzufügen. Im Anschluss alle Zitronen auspressen und deren Saft unter die Joghurt-Creme rühren.

Die Eismasse für 3 Stunden in die Eismaschine geben. Die Zeit variiert je nach Anfangstemperatur der Eismasse und der Leistungsfähigkeit der Eismaschine. Einfach zwischendurch mal probieren ;) Danach servieren und sofort genießen.

***Nährwertangaben: 226 kcal p.P., 36 g KH p.P.***