

# Joghurt - Eis 1

Kategorien: Süssspeise, Eis, Joghurt

Zutaten für: 1 Liter

200	Gramm	Sahne
120	Gramm	Zucker
100	Gramm	Weisse Schokolade
1/2		Zitrone; die Schale
1	Teel.	Honig
3	Becher	Vollmilchjoghurt
2	Essl.	Zitronensaft

## Anleitung:

1. Sahne zusammen mit dem Zucker und der in Stücke gebrochenen Schokolade bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren so lange erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse glattrühren.
2. Die warme Masse in ein Rührgefäss füllen. Mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem Honig vermischen. Den Vollmilchjoghurt nach und nach unterrühren. Zum Schluss den Zitronensaft zugeben.
3. Joghurtmasse zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden abkühlen lassen.
4. Die vorbereitete Eismasse in den gekühlten Behälter Ihres Eis-Profis füllen und 30-40 Minuten gefrieren lassen.

Passt hervorragend dazu: Frisches Obst, grob geschnitten.