

Zitronen - Eis 1

Kategorien: Süssspeise, Kalt, Eis, Zitrone, Joghurt

Zutaten für: 4 Portionen

5		Zitronen; davon
200	ml	Saft ausmessen
450	Gramm	Joghurt (3,5 % Fett)
150	Gramm	Puderzucker
4		FrISCHE Eiweisse (Grösse M)
1	Prise	Salz
		Zitronenspalten; oder
		Scheiben zum Garnieren
		Zitronenmelisse
		Zum Garnieren

Anleitung:

Die Zitronen halbieren, auspressen und Saft abmessen.

Joghurt, Zitronensaft und 1/3 vom Puderzucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Mischung für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Gegen Ende der Kühlzeit die Eiweisse mit dem restlichen Zucker und dem Salz steif schlagen, bis sich Spitzen zeigen. Den Eischnee unter die Joghurt-Zitronen-Masse ziehen, bis alles gleichmässig untergemischt ist.

Die Masse in die laufende Eismaschine füllen und etwa 35 Minuten gefrieren lassen.

Das Zitroneneis zu Kugeln portionieren und in eine Schale geben. Mit einer Zitronenspalte und Zitronenmelisse dekorieren.

Variation:

Statt das Eis in einem Schälchen zu portionieren, können Sie es auch in ein niedriges Trinkglas geben.