

Rezept

Frozen Joghurt mit Limette und Honig

Ein Rezept von Frozen Joghurt mit Limette und Honig, am 31.05.2025

Zutaten

1 Bio-Limette

550 g kalter Joghurt (mind. 3,8 % Fett)

50 g Zucker

2 EL flüssiger Honig

Salz

Außerdem

Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal, 5 g F, 6 g EW, 26 g KH

Zubereitung

- 1 Die Limette heiß abwaschen und abtrocknen. Dann die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
- 2. Limettenschale und -saft, Jogurt, Zucker und Honig in eine Schüssel geben. Alles verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zuletzt 1 Prise Salz einrühren.
- 3. Die Joghurtmischung in die Eismaschine füllen und in ca. 45 Min. cremig bis fest gefrieren lassen. Das Eis aus der Maschine löffeln, in vier Schälchen anrichten und servieren.