

Rezept

Frozen Joghurt mit Limette und Honig

Ein Rezept von Frozen Joghurt mit Limette und Honig, am 30.04.2025

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, Joghurt, 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.