

## Rezept

# Joghurteis mit Holunderblütensirup

Ein Rezept von Joghurteis mit Holunderblütensirup, am 09.09.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> griechischer Joghurt (10 % Fett)	<b>30 g</b> Zucker
<b>80 ml</b> Holunderblütensirup (aus dem Biomarkt)	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>200 g</b> Sahne	Eismaschine (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Joghurt, Zucker, 60 ml Holunderblütensirup und Zitronensaft verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.

---

2. Die Masse in eine Metallschüssel füllen, ca. 4 Std. zugedeckt ins Tiefkühlfach stellen und mindestens alle 30 Min. durchrühren, damit die Eiskristalle nicht zu groß werden. Alternativ die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

---

3. Vom fertigen Eis Nocken abstechen und in vier Becher oder Gläser setzen. Mit dem restlichen Holunderblütensirup beträufeln und servieren.