

Rezept

Zitronen-Joghurt mit Erdbeeren

Ein Rezept von Zitronen-Joghurt mit Erdbeeren, am 07.08.2024

Zutaten

3 Bio-Zitronen	6 Eigelb (M)
200 g Zucker	180 g Crème fraîche
ca. 3/4 l Milch	150 g Naturjoghurt (mit Lactobacillus bulgaricus)
350 g Erdbeeren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schalen abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft und -schale mit den Eigelben, dem Zucker und der Crème fraîche in einer Metallschüssel verrühren. Die Creme über einem kochenden Wasserbad mit dem Schneebesen rühren, bis sie dicklich wird. Anschließend in eine zweite Schüssel umfüllen und zugedeckt auf Handwärme (37°) abkühlen lassen. Die Zitronencreme in 6 heiß ausgespülte Schraubgläser (je ca. 200 ml) füllen, verschließen und die Gläser in eine Kühl- oder Styroporbox stellen.
2. In einem Topf 700 ml Milch bei kleiner Hitze auf 50° erwärmen (mit einem Küchenthermometer kontrollieren). Vom Herd nehmen und den Joghurt unterrühren. Die Milchmischung sollte etwa 44° warm sein, eventuell also noch bei kleiner Hitze leicht erwärmen. Falls die Temperatur höher ist, sofort etwas kalte Milch untermischen (Joghurtkeime vertragen keine große Hitze!).
3. Die Zitronencreme aus der Box nehmen und die Gläser öffnen. Die Gläser schräg halten und die Joghurtmilch vorsichtig über die Glaswand einlaufen lassen, sodass sich Creme und Joghurtmilch möglichst wenig mischen. Die Gläser sollten etwa zu zwei Dritteln gefüllt sein. Anschließend die Gläser verschließen, wieder in die Kühlbox stellen und ein doppelt gefaltetes Küchentuch darüberlegen. Eine Wärmflasche mit sehr heißem Wasser füllen, in die Kühlbox auf die Gläser legen und die Box verschließen. Den Joghurt etwa 10 Std. – am besten über Nacht – ruhen lassen.
4. Zum Servieren die Erdbeeren waschen, putzen und in gleich große Spalten schneiden. Die Früchte auf dem Joghurt verteilen.