Benötigte Zutaten

50 ml	Premium Alpenmilch
50 ml	Premium Schlagobers
10 g	Zucker
1 Prise	Salz
400 g	Premium Naturjogurt
50 g	Mascarpone
1	Limette , Saft und Abrieb
3 Blätter	Gelantine (in kaltem Wasser eingeweicht)
1 Handvoll	Sauerklee zum Garnieren

Jogurteis

Manchmal sind es die einfachen Dinge, die am meisten begeistern – wie ein selbstgemachtes Jogurteis. Die feine Säure von Naturjogurt, die Cremigkeit von Mascarpone und die Frische der Limette, ergibt ein herrlich leichtes Sommerdessert. Abgerundet mit einer feinen Note von Sauerklee und optional fruchtiger Marmelade wird es zum besonderen Genuss – perfekt für heiße Tage.

Anleitung

1. Milch und Schlagobers mit einer Prise Salz und Zucker einmal aufkochen lassen.

2. Gelatine darin auflösen.

3. Mit den restlichen Zutaten fein mixen.

4. Die Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen oder in einem geeigneten Becher einfrieren und alle halbe Stunde umrühren.

5. Mit einer Handvoll Sauerklee vor dem Servieren garnieren.

Tipp: Für den extra Fruchtgenuss einfach Marmelade unter die Masse rühren und mit frischen Früchten garnieren.

Ein Rezept von
Vitus Winkler