



Aus der Heimat der Frische

 60 Minuten

 Einfach

Frozen Skyr-Joghurt mit Limette und Heidelbeeren

Die perfekte Abkühlung an heißen Tagen: Frozen Joghurt Eis mit Heidelbeeren, Limette und Kokos.

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Die Limette heiß abspülen und trocknen. Die Limettenschale abreiben und anschließend den Saft auspressen. Beides mit Sahnejogurt, Skyr, Zucker und Honig in eine Schüssel geben und verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Schritt 2

Die Masse mit einer Prise Salz in die Eismaschine geben und (je nach Maschine) in ca. 45 Min. zu cremigem Skyr Eis rühren.

Schritt 3

Das Eis in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in Schälchen spritzen. Mit Obst und Kokoschips servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 728/177

Fett (g): 4

Kohlenhydrate (g): 23

Eiweiß (g): 11



 Zutaten

6 Portionen

1 Limette

250 g Sahnejoghurt

500 g MILRAM Skyr

75 g Zucker

45 g Honig

1 Prise Salz

2 Handvoll Blaubeeren und Kirschen

2 EL Kokoschips