JOGHURTEIS
MIT KOKOSMILCH UND THYMIAN.

20 Min.
Zubereitungszeit
+ 7 Std. Wartezeit

mittel
Aufwand

Zutaten für: 6–8 Portionen

110 g	Zucker
400 g	Kokosmilch
500 g	Naturjoghurt, 3,5 % Fett
200 g	Crème fraîche

nach Belieben 2–3 Zweige Thymian zum Garnieren

Zubereitung:

1. Zucker und Kokosmilch in einem Topf aufkochen. Die Mischung kurz köcheln lassen, dann von der Herdplatte nehmen und ca. 1 Std. ziehen lassen.
2. Kokosmilch-Mix durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren. Joghurt und Crème fraîche vorsichtig unter die Masse rühren.
3. Masse in ein flaches Gefäß (am besten aus Metall) füllen und mind. 6 Std. einfrieren. Die Masse alle halbe Stunde immer wieder kräftig durchrühren, damit das Eis cremig wird.
4. Das fertige Eis nach dem letzten Durchrühren glatt streichen und nach Belieben mit Thymianzweigen garnieren. Nach Wunsch in Schälchen oder in Waffeltüten servieren.

PENNY.