

Zitronen-Joghurt-Sorbet

Ein cremiges Eisdessert mit Zitronenmelisse für heiße Sommertage. Der Klassiker unter den Sorbets.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Pck. Dr. Oetker aranca Zitronen-Geschmack
- 200 ml Wasser
- 150 g Joghurt
- 1 EL gehackte Zitronenmelisse

Wie bereite ich ein cremiges leckeres Zitronen-Joghurt Sorbet zu?:

1 Sorbet zubereiten:

Aranca mit Wasser und Joghurt nach Packungsanleitung zubereiten. Gehackte Zitronenmelisse unterrühren und für mind. 3 Std. gefrieren lassen.

- 2 Das Zitronen-Joghurt Sorbet etwa 20 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und am besten mit Hilfe eines Eisportionierers portionieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Sorbet auch über Nacht gefrieren lassen. Nehmen Sie die Schüssel etwa 1 Std. vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank.