



KOKOSEIS

15 min Leicht

Gefrieren mind. 30 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

300 g MinusL Joghurt mild 3,8 % Fett

250 ml Kokosmilch

3–4 EL Kokosraspel

50 g Puderzucker

1–2 EL Limettensaft

250 ml MinusL frische Schlagsahne

ZUBEREITUNG

Den Joghurt mit der Kokosmilch und den Raspeln glatt rühren. Den Puderzucker dazu sieben und mit dem Limettensaft unterrühren.

Die Sahne cremig, aber noch nicht ganz steif schlagen und unterheben.

Die Masse in die Eismaschine füllen und ca. 30 Minuten cremig gefrieren lassen. Nach Belieben zum Servieren Kugeln abstechen und in einem Stück Kokosnuss mit Kokosraspeln servieren.

Tipp:

Wer keine Eismaschine besitzt kann das Eis auch einfach in eine flache Metallschale füllen, glatt streichen, abdecken und mindestens 3 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen. Dabei ab und zu umrühren und ca. 30 Minuten vor dem Verzehr wieder herausnehmen. So kann das Eis wieder etwas antauen und lässt sich leichter portionieren.