

## Joghurt-Eis mit Mango

**MENGE: CA. 1000 ML**

125 g Zucker	1 TL Vanilleextrakt (optional)
20 g Glukosepulver	420 g Joghurt (3,5% Fettgehalt)
1,5 g Johannisbrotkernmehl	300 g Mangofruchtfleisch
100 ml frische Vollmilch	1-1 ½ EL frisch gepresster Zitronensaft
90 ml flüssige Sahne (32% Fettgehalt)	

- 1 Den Zucker, das Glukosepulver und das Johannisbrotkernmehl vermischen.
- 2 Die Milch und die Sahne in einen Topf geben. Die trockenen Zutaten mit einem Schneebesen einrühren und die Mischung unter Rühren erhitzen, aber nicht aufkochen.
- 3 Den Joghurt mit dem Mangofruchtfleisch in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
- 4 Den Mangojoghurt mit einem Schneebesen unter die Milch-Sahne-Mischung rühren und mit dem Stabmixer gut vermischen.
- 5 Die Eisgrundmasse aus dem Kühlschrank nehmen, den Zitronensaft hinzufügen und die Masse nochmals aufmixen. Die Eisgrundmasse in die Eismaschine umfüllen und entsprechend den Angaben des Herstellers ein cremiges Eis daraus herstellen.
- 6 Das fertige Eis in einen vorgekühlten, verschließbaren Becher umfüllen, diesen mit dem Deckel verschließen und in das Gefrierfach stellen.

### TIPP

Das Mangofruchtfleisch entlang des Steins auf beiden Seiten vom Stein schneiden. Eine Hälfte mit der Schale nach unten auf ein Brett legen und mit einem spitzen Messer das Fruchtfleisch rautenförmig bis zur Schale einschneiden. Die Schale anschließend nach innen stülpen und die Mangowürfel ausschneiden. Mit der zweiten Hälfte ebenso verfahren. Gegebenenfalls noch verbliebene Fruchtfleischreste vorsichtig vom Stein schneiden.

