



## Pfefferminzeis

---

Zutaten für das Pfefferminzeis:

25 g frische Pfefferminzblätter  
150 g Zucker  
½ TL geriebene Zitronenschale  
1 EL Zitronensaft  
250 ml Schlagobers  
200 g griechisches Joghurt

Die Pfefferminze wird mit dem Zucker und der Zitronenschale fein gemahlen. Den Schlagobers halbfest aufschlagen und mit dem Joghurt und dem Zitronensaft verrühren. Die Minz-Zuckermischung zügig in die Creme einrühren.

Die Mischung ist jetzt wieder ziemlich flüssig, aber beim Gefrieren wird sie schön cremig. Die Minzmasse in eine flache Auflaufform geben und unter gelegentlichem Rühren für 3-4 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen, oder mit Hilfe einer Eismaschine gefrieren lassen.

*TIPP: Schokostreusel passen wunderbar zum Minzeis.*

