

## myLINE Schokoladen-Orangen-Eis

### Zutaten für eine halbe myLINE-Mahlzeit:

- 150 ml Joghurt (1,5 % Fett)
- 1 leicht gehäufter Messlöffel myLINE-Basis
- 1 Pkg. myLINE Geschmacksvariation Schokolade
- Süßstoff nach Bedarf
- Geriebene Orangenschale

Die myLINE-Basis und die myLINE Geschmacksvariation mit einem Schneebesen in das Joghurt einrühren. Nach Belieben mit Süßstoff süßen und die Orangenschale unterheben.

Die Masse in die Eismaschine geben und nach Herstelleranweisung vorbereiten.

Alternativ die Masse in einen Behälter füllen und für ca. 1 Stunde in den Tiefkühlschrank geben. Kurz herausnehmen, mit einer Gabel umrühren und erneut in den Tiefkühlschrank geben. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen, dann ist der kühle Genuss fertig!

Am besten schmeckt das Eis frisch zubereitet. Sie können es aber auch auf Vorrat anlegen. Im Tiefkühlschrank ist es etwa 1 Woche haltbar. In diesem Fall sollte das Eis ca. ½ Stunde vor dem Verzehr herausgenommen werden.

**Tipp:** Für eine ganze Mahlzeit kombinieren Sie das myLINE Eis mit einem myLINE-Riegel (= ½ Packung). Oder Sie genießen das myLINE Eis nach einem Salat mit myLINE Dip (dieser entspricht auch einer halben myLINE Mahlzeit).

