

Frozen-Yogurt

Zutaten:

- 600 g Griechischer Joghurt
- 400 g frische Erdbeeren
- 2-3 EL Vanillezucker oder Honig
- optional: 50 ml Sahne



Zubereitung:

1. Joghurt abtropfen lassen und mit einem Handrührgerät cremig rühren.
2. Erdbeeren mit Zucker und optional Sahne pürieren.
3. Erdbeersoße unter den Joghurt heben.
4. In geeigneter Form einfrieren.
5. Alle 1-2 Stunden mit einem Löffel durchrühren.
6. Nach etwa 6 Stunden hat der Frozen Yoghurt die richtige Konsistenz.

Info: Wird die Masse zu lang eingefroren, entsteht durch die Erdbeeren ein fester Eisklumpen. Diesen einfach in Stücke schneiden und noch mal mixen, dann wird der Frozen Yogurt wieder cremig.

Rezeptinfos:

- Menge: ca. 6 Portionen
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 10 Minuten + Gefrierzeit
- Schwierigkeitsgrad: leicht

