



4 Personen



30 Minuten

erfrischendes Frozen Joghurt

ZUTATEN

Für das Eis:

- 500 g Naturjoghurt aus Almmilch
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 500 g Puderzucker
- Saft einer Zitrone
- 100 ml Schlagrahm

Für den Belag:

- frische Erdbeeren oder Früchte nach Wahl
- gehackte Pistazien
- gehackte Haselnüsse

ZUBEREITUNG

Zuerst verrührst Du das Joghurt mit dem Vanillezucker, dem Puderzucker und dem Zitronensaft.

Dann den Schlagrahm steif schlagen und unter die Joghurtmischung heben.

Jetzt kannst Du die Masse in eine tiefe, mit Backpapier ausgelegte Form geben und nach Belieben mit frischen Beeren, gehackten Pistazien und Haselnüssen garnieren.

Dann ab ins Gefrierfach und für mindestens 5 Stunden fest werden lassen.

Nur noch in Stücke brechen und genießen!

