



Frozen Yoghurt

einfach zubereitet

Zutaten

- 2 Becher Joghurt (300ml)
- 2 Becher Griechischer Joghurt (300ml)
- 60g Staubzucker
- 125ml Wasser
- 250g Zucker
- Früchte (Beeren, Kiwi, zum Garnieren)

Zubereitung

- Zucker und Wasser in einen Behälter geben und aufkochen lassen bis ein Sirup entsteht. Dann abkühlen lassen.
- Joghurt, Griechischer Joghurt, Staubzucker und drei Esslöffel von der Zucker-Wasser-Masse miteinander verrühren.
- Die Joghurtmasse für ca. 40 Minuten in die Eismaschine geben und erkalten lassen. Wenn keine Eismaschine vorhanden ist, dann die Masse in das Tiefkühlfach geben und jede halbe Stunde mit dem Mixer kräftig durchrühren bis das Frozen Yoghurt gefroren ist.
- Das Frozen Yoghurt in einen Spritzsack geben und in eine Schüssel spritzen. Danach frische Früchte nach Belieben hinzugeben.

Quelle: <https://www.ichkoche.at/frozen-yoghurt-grundrezept-rezept-11972>

@DAISIESANDGLITTER

www.daisiesandglitter.com | info@daisiesandglitter.com