

Frozen-Joghurt mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze

Ein erfrischendes Dessert für den Sommer mit fertiger Grütze

etwa 8 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Joghurt 10% Fett
100 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Be. Dr. Oetker Erdbeer-Rhabarber-Grütze (500 g)

Zum Verzieren:

etwa 1 Pck. Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Zubereiten:

Joghurt mit Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse in der Schüssel zugedeckt etwa 2 Std. gefrieren, dabei alle 20 Min. gut durchrühren, die Eisschicht am Rand dabei lösen und unterrühren. Nach den 2 Std. gefrorenen Joghurt mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren.

2 Verzieren:

Grütze auf Dessertgläser verteilen. Gefrorenen Joghurt darauf anrichten und mit Pistazien verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Frozen-Joghurt auch in der Eismaschine zubereiten. Dafür die Joghurt-Masse etwa 25 Min. in der Eismaschine gefrieren lassen. Beachten Sie auch die Herstellerangaben der Eismaschine.