

Frozen-Joghurt

Selbstgemachtes Eis mit Joghurt und leckeren Haribo "Joghurties". Einfach und schnell zubereitet. Eisgekühlt ein Genuss.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Frozen Joghurt:

1000 g griechischer Joghurt (10% Fett)
150 g Puderzucker
2 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche Classic

Zum Verzieren:

100 g Haribo Joghurties
Dr. Oetker Zuckerstreusel
Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Wie mache ich Frozen-Joghurt?:

① Frozen-Joghurt zubereiten:

Joghurt mit Puderzucker, Vanille-Extrakt und Crème fraîche in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die Schüssel zugedeckt etwa 2 Std. gefrieren, dabei alles 20 Min. gut durchrühren, die Eisschicht am Rand dabei lösen und unterrühren.

Nach 2 Std. gefrorenen Joghurt mit einem Mixer (Rührstäbe) oder im Thermomix kurz glatt rühren, so dass eine homogene Masse entsteht.

② Frozen-Joghurt verzieren:

Frozen-Joghurt in Gläser oder Eisbecher füllen und einige Joghurties, Zuckerstreusel und Konfetti darauf verteilen. Sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Frozen-Joghurt auch in der Eismaschine zubereiten. Dafür die Joghurt-Masse etwa 25 Min. in der Eismaschine gefrieren lassen. Die Herstellerangaben der Eismaschine beachten.
- Zusätzlich kann der Frozen-Joghurt noch mit ein paar frischen Beeren und Minze verziert werden.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

