

Frozen-Joghurt

Eisiges Dessert mit Joghurt und auf einer fruchtigen Kirsch-Grütze

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Joghurt 10% Fett
100 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen

1 Zubereiten:

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

2 Verzieren:

Grütze auf Dessertgläser verteilen. Gefrorenen Joghurt darauf anrichten und mit Zebra-Röllchen 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.
- Die Geschmacksrichtung der Grütze können Sie ganz nach Belieben variieren.