

Frozen Joghurt



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 180 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	400 ml
Topfen / Quark	150 g
Ananasscheiben / Ananasringe	Etwas / nach Bedarf
Nüsse	Etwas / nach Bedarf
Erdbeeren	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Das Joghurt und den Staubzucker (Menge nach Geschmack) in einer Schüssel mit dem Schneebesen glattrühren.

Das Gemisch in die Tiefkühlung geben und etwa alle 30 Minuten mit dem Schneebesen durchrühren, sodass sich nicht allzu viele Eiskristalle bilden. (Vl. immer ein paar Esslöffel Milch einrühren) Diesen Vorgang etwa 3 Stunden (je nach Zeit) wiederholen.

Joghurtmasse aus der Tiefkühlung holen mit dem Topfen glatt rühren.

In Schälchen verteilen und mit den klein geschnittenen Erbeeren, Nüssen und Ananas garnieren. Je nach Geschmack kann das Joghurt auch mit Schokosauce, Ahornsirup, zerkleinerte Brownies, Bananenstücke, Rosinen, jegliche Beerensorten usw. verfeinert werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1989-Frozen-Joghurt.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at