



Frozen Yogurt

4 Portionen

Zutaten

Eis

500 ml Magermilchjoghurt
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eiweiß

Toppings

rote Beeren
klein geschnittene Früchte
(Kiwi, Mango und Melone)
Nüsse
salzige Erdnüsse
bunte Zuckerstreusel
Keks-Krümel

Smarties

Gummibärchen
Kinderschokolade
Yogurette
Schokoladen- oder Beerensoße
Marmelade
Müslicerealien
Amarettini

Zubereitung mit Eismaschine

Joghurt mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Die beiden Eiweiße steif schlagen und unterheben. In die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Tipp: Besonders sommerlich wird der Frozen Yogurt, wenn Sie noch 300 g frische Erd- oder Himbeeren pürieren und mit in die Eismaschine geben. Auch Vanille und etwas Zitronensaft eignen sich zum Verfeinern.

Zubereitung ohne Eismaschine

Variante 1: Die Joghurt-Masse statt in die Eismaschine in einen luftdicht verschließbaren Behälter füllen. Mindestens für vier Stunden in das Gefrierfach stellen und ein Mal pro Stunde rausholen und gut durchrühren.

Variante 2: Statt der Joghurt-Masse 2 gefrorene Bananen mit 1 Becher Naturjoghurt und etwas Honig oder Zucker mit einem Stabmixer fein pürieren und gleich genießen oder einfrieren.