

# Rezept Frozen Joghurt Erdbeer

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

- Erdbeereis mal anders
- Erfrischender Fruchtetraum
- Schmeckt Groß & Klein

# Zutatenliste

## 1. Schritt

<b>300 g</b>	selbstgemachter Joghurt ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>150 g</b>	Erdbeeren ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>4 ml</b> oder <b>0 Stck.</b>	Zitronensaft, 2 TL (oder Limettensaft) ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>50 ml</b>	Schlagsahne ( <b>Eigenbeschaffung</b> )
<b>16,08 g</b> oder <b>12 ml</b>	Apfelsüße, 2 EL

## Zubereitung

1. 1 Liter Joghurt nach Grundrezept herstellen.
2. Zubereitung Frozen Joghurt Erdbeer
3. Die Erdbeeren zusammen mit dem Zitronen- oder Limettensaft pürieren.
4. Sahne steifschlagen und mit dem Erdbeerpüree sowie dem Joghurt verrühren.
5. Mit Apfelsüße je nach gewünschtem Süßungsgrad abschmecken.
6. Die Masse in ein gefriertaugliches Gefäß füllen und dieses in den Gefrierschrank stellen. Dabei einmal pro Stunde die Masse umrühren und auch vom Rand und Boden lösen, bis sie fest geworden ist. Dies dauert im Normalfall 3 bis 4 Stunden. Das regelmäßige Umrühren verhindert das Entstehen von Eiskristallen.
7. Vor dem Servieren das Eis ca. 5 Minuten antauen lassen, um es besser portionieren zu können. Für eine schlankere Variante kann auf die Schlagsahne verzichtet werden. Hierbei verliert der Frozen Joghurt allerdings etwas an Cremigkeit.
8. 4 Portionen á 125 g ca. 104 kcal pro Portion.

## Mehr Informationen

---

Artikelnummer	002200030
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	500 g
Package Amount	500.000000

## Preise

---

### Zubehör Set



#### Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

### 1. Schritt

<b>Schlagsahne</b>	CHF 0.00
<b>Zitronensaft</b>	CHF 0.00
<b>Erdbeeren</b>	CHF 0.00
<b>selbstgemachter Joghurt</b>	CHF 0.00

