

Rezept Frozen Joghurt Vanille

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Cremiger Vanilletraum
- Ob pur oder mit Früchten - immer eine Sünde wert
- Leichte Eisalternative

Zutatenliste

1. Schritt

500 g	selbstgemachter Joghurt (Eigenbeschaffung)
1 Stck.	Vanilleschote (Eigenbeschaffung)
0,33 EL oder 6,7 g oder 1 TL	Apfelsüße, nach Geschmack

Zubereitung

1. 1 Liter Joghurt nach Grundrezept herstellen.
2. Zubereitung Frozen Vanille Joghurt
3. Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Danach die benötigte Menge selbst hergestellten Joghurt mit dem Mark der Vanilleschote und nach Wunsch mit etwas Spinnrad® Apfelsüße mischen.
4. Die Masse in eine flache, gefriergeeignete Schüssel füllen und ins Gefrierfach stellen. Alle 15 Minuten durchrühren, so dass keine großen Eiskristalle entstehen.
5. Diesen Schritt so lange wiederholen, bis die Konsistenz gut portionierbar ist.
6. 4 Portionen á 125 g ca. 70 kcal pro Portion.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002200032
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	500 g
Portionen	50
Package Amount	500.000000

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

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

1. Schritt

Vanilleschote

CHF 0.00

selbstgemachter Joghurt

CHF 0.00

