

Rezept Frozen Joghurt Riegel

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Erfrischender Früchtetraum
- Der perfekte Snack für den Sommer
- Schmilzt auf der Zunge

Zutatenliste

1. Schritt

500 g	selbstgemachter Joghurt (Eigenbeschaffung)
150 g	Erdbeeren (Eigenbeschaffung)
0,8 EL oder 16,08 g oder 12 ml oder 2,4 TL	Apfelsüße
1 TL	Vanillepaste (Eigenbeschaffung)
100 g	Heidelbeeren (Eigenbeschaffung)
50 g	Ganze geschälte Mandeln oder Pistazien (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. 1 Liter Joghurt nach Grundrezept herstellen.
2. Joghurt mit der Apfelsüße und dem Vanilleextrakt vermengen.
3. Joghurt auf einer Form, die mit in das Tiefkühlfach darf und passt, gleichmäßig ca. 1 cm dick verteilen.
4. Die Erdbeeren, Blaubeeren und Pistazien oder Früchte nach Wunsch, auf dem Joghurt verteilen.
5. Für mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) einfrieren.
6. Gefrorenen Joghurt in gleichmäßige Riegel schneiden.
7. Riegel im Tiefkühler lagern.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100521
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	800 g
Portionen	20
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

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

1. Schritt

Ganze geschälte Mandeln oder Pistazien	CHF 0.00
Heidelbeeren	CHF 0.00
Vanillepaste	CHF 0.00
Erdbeeren	CHF 0.00
selbstgemachter Joghurt	CHF 0.00

