

FROZEN YOGURT / FROYO DIY / LEICHTES JOGHURTEIS AUS 4 ZUTATEN / WENIG ZUCKER



Lust auf ein leckeres Eis? Dann ist Frozen Yogurt eine geniale Idee. Für die Basis brauchst du nur 4 Zutaten und kannst in minutenschnelle ein leckeres Eis zaubern – und dieses mit Toppings nach Wahl servieren.



Zubereitungszeit

40 Minuten



Kühlzeit

2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG MIT EISMASCHINE

Vermische den Puderzucker mit Zitronensaft, Joghurt und Milch klümpchenfrei und fülle die Eismasse in einen Eisbereiter ein und lasse die Maschine etwa 20-30 Minuten lang rühren, bis die Konsistenz von Softeis entsteht. Friere das Eis nach Belieben noch für etwa 1-2 Stunden ein.

ZUBEREITUNG OHNE EISMASCHINE

Vermische den Puderzucker mit Zitronensaft, Joghurt und Milch klümpchenfrei und fülle die Eismasse in eine flache Schale ein. Friere sie für 2 Stunden ein und rühre immer nach etwa 25-30 Minuten gut durch, damit das Eis cremig wird.

Serviere das Eis nach Belieben mit verschiedenen Toppings.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Das Eis sollte immer frisch verzehrt werden. Sobald es über Nacht im Gefrierschrank steht, wird es sehr fest, da es viel Wasser enthält und ohne Eigelb zubereitet ist. Zur Bevorratung ist es daher nicht geeignet, weil es nicht cremig bleibt. Man kann es dennoch auf Vorrat herstellen, indem man es in Eiswürfelbehälter füllt und als Eiskonfekt anbietet.

ZUTATEN:

- 50 g** Puderzucker
- 2 EL** Zitronen (Saft)
- 500 g** Joghurt (10 %)
- 100 ml** Milch

TOPPINGS NACH WAHL:

- Früchte (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, usw.)
- Butterkekse
- Smarties
- Marshmallows
- Karamellsauce (oder Schokosauce, usw.)