

Rezept Frozen Joghurt Erdbeer

Produktfotos



Kurzbeschreibung

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

Zutatenliste

1. Schritt

300 g	selbstgemachter Joghurt (Eigenbeschaffung)
150 g	Erdbeeren (Eigenbeschaffung)
4 ml oder 0 Stck.	Zitronensaft, 2 TL (oder Limettensaft) (Eigenbeschaffung)
50 ml	Schlagsahne (Eigenbeschaffung)
0,8 EL oder 16,08 g oder 12 ml oder 2,4 TL	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
Signal Wort	Nein
Portionen	20
Package Amount	500.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

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

1. Schritt



Apfelsüße, 250 ml

5,75 €

- Für eine fruchtige natürliche Süße
- Nur aus besten Äpfeln

Schlagsahne

0,00 €

Zitronensaft

0,00 €

Erdbeeren

0,00 €

selbstgemachter Joghurt

0,00 €

