

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
Signal Wort	Nein
Portionen	50
Package Amount	500.000000

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

Vanilleschote

0,00 €

selbstgemachter Joghurt

0,00 €

