

Sarah Gierig
Frozen Joghurt mit frischen Beeren

Donnerstag, 15. August 2024

Zutaten:

Für den Frozen-Joghurt:

100 g Sahne
1 Vanilleschote
400 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
50 g Honig
1 Bio-Zitrone

Zusätzlich:

300 g frische Beeren (z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)
40 g Schokoraspel

Zubereitung:

1. Die Sahne steif schlagen.
 2. Vanille der Länge nach halbieren und das Mark ausstreichen.
 3. Joghurt mit dem Vanillemark und Honig glattrühren.
 4. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
 5. Zitronenabrieb und -saft zum Joghurt geben und vermengen. Dann die geschlagene Sahne vorsichtig untermengen.
 6. Die Joghurt-Sahne-Mischung in einen gefriergeeigneten Behälter geben und für 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Innerhalb dieser 4 Stunden alle 30 Minuten die Masse mit einem Schneebesen kurz durchrühren, damit der Frozen Joghurt schön cremig bleibt und sich keine Eiskristalle bilden.
 7. Kurz bevor der Frozen Joghurt durchgefroren ist, die Beeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen und evtl. putzen.
 8. Sobald der Joghurt gut durchgefroren und schön cremig ist, ist er genussfertig und kann in Dessertschälchen gefüllt werden. Falls der Frozen Joghurt nach der Gefrierzeit zu fest ist, lässt man ihn ca. 10 Minuten bei Zimmertemperatur antauen, rührt noch mal um und serviert ihn dann direkt.
- Tipp: Wer eine Eismaschine hat kann die Masse auch in den in den Gefrierbehälter der Eismaschine geben und 15-20 Minuten (je nach Hersteller) gefrieren.
9. Mit einem Eisportionierer den Frozen Joghurt in Dessertschälchen geben, mit den Beeren bestreuen und sofort genießen. Nach Wunsch etwas geraspelte Schokolade überstreuen.