

Frozen Holunder-Joghurt

Für die Herstellung benötigt ihr eine verschließbare, gefrierfähige Frischhaltedose und einen Handmixer, alternativ einen Pürierstab. Der Frozen Yogurt sollte noch am Herstellungstag gegessen werden - bei längerem Gefrieren bilden sich Eiskristalle und er verliert die cremige Konsistenz.

Küche Desserts

Portionen	Vorbereitung	Wartezeit
4 PORTIONEN	5 MINUTEN	3-4 STUNDEN

Zutaten

- 300 ml griechischer Joghurt
- 100 ml Holunderblütensirup
- 100 ml Sahne
- 20 g Puderzucker
- Topping / Früchte nach Lust und Laune

Anleitungen

1. Alle Zutaten in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und mit dem Handmixer 2-3 Minuten ordentlich aufschlagen. Gefäß in die Gefriertruhe stellen.

2. Der Joghurt muss jetzt vier Mal alle halbe Stunde aufgeschlagen werden, damit er seine Cremigkeit behält. Nach dem letzten Mal Aufschlagen für 1-2 Stunden gefrieren lassen - je nachdem, wie schnell er fest wird (variiert je nach Kühlgerät).

3. Frozen Yoghurt portionieren, mit Lieblings-Topping oder -Früchten garnieren und servieren.