

Frozen-Joghurt-Grundrezept

Das Frozen-Joghurt-Grundrezept kann man mit beliebigen Früchten zubereiten. Ein schönes Rezept für den Sommer, das leicht gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

300 ml	Joghurt
300 ml	Joghurt (griechisches)
70 g	Puderzucker
130 ml	Wasser
250 g	Zucker
100 g	Früchte (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für eine sommerliche Erfrischung ist das **Frozen-Joghurt-Grundrezept** genau richtig. Vorab das Wasser in einen kleinen Topf geben, den Zucker einrühren. Aufkochen lassen und solange kochen, bis die Masse eine dickflüssige Konsistenz bekommt (wie Sirup). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel griechisches Joghurt, Joghurt, einige Esslöffel Zuckersirup und Puderzucker gründlich verrühren. Die Masse in die Eismaschine füllen und etwa 40 Minuten lang durchfrieren lassen. Wer keine Eismaschine hat, gibt die Eismasse in das Frostfach. In diesem Fall alle 30 Minuten mit dem Pürierstab durchrühren, bis die Masse vollständig gefroren ist.
3. Nach der Frostzeit die Masse in eine Spritztüte füllen und in Dessertschalen drücken. Mit Früchten nach Geschmack dekorieren. Das Frozen Joghurt unverzüglich servieren.

Tipp

Das Frozen-Joghurt-Grundrezept lässt sich ganz nach Wunsch verfeinern – mit Marmelade, Schokosauce oder Fruchtsauce.