

Frozen Joghurt mit Marillen

Frozen Joghurt mit Marillen ist die perfekte Erfrischung für heiße Sommertage. Griechischer Joghurt, Schlagobers und Vanille bilden die Grundlage für ein wunderbares Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

500 g	Griechischer Joghurt (10 % Fett)
0.5 TL	Vanilleextrakt
1 TL	frisch gepresster Zitronensaft
70 g	Staubzucker
100 g	Schlagobers
Nach Belieben	Marillen

Zubereitung

1. Für den **Frozen Joghurt mit Marillen** den griechischen Joghurt zusammen mit dem Vanilleextrakt, dem Zitronensaft und dem Staubzucker in eine große Schüssel geben und zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und anschließend vorsichtig unter die Joghurtmasse heben. Dadurch erhält der Frozen Joghurt seine besonders luftige und cremige Konsistenz. Die fertige Eismasse in einen verschließbaren Behälter füllen und in den Gefrierschrank stellen.
2. Den Frozen Joghurt etwa 4 Stunden gefrieren lassen. Während dieser Zeit die Masse alle 30 Minuten mit einer Gabel gründlich durchrühren. Dadurch werden die entstehenden Eiskristalle zerkleinert und das Frozen Joghurt bleibt angenehm cremig. Sobald der Frozen Joghurt vollständig durchgekühlt, aber noch cremig ist, kann er serviert werden.
3. Die [Marillen](#) waschen, halbieren, entkernen und nach Belieben in Spalten oder kleine Würfel schneiden. Den Frozen Joghurt in Schalen oder Gläser füllen, mit den frischen Marillen garnieren und sofort genießen.

Tipp

Für noch mehr Geschmack kann der Frozen Joghurt zusätzlich mit gehackten Pistazien, gerösteten Mandelblättchen oder etwas Honig verfeinert werden. Auch frische Minzblätter sorgen für eine besonders sommerliche Note und machen das Dessert zu einem echten Hingucker.