

STRAWBERRY FROZEN YOGHURT

Zutaten für 2 – 3 Personen:

300 gr gefrorene Erdbeeren

150 gr Naturjoghurt

1 – 2 EL Honig



Die Erdbeeren kannst du 2 – 3 Stunden vor der Zubereitung einfrieren. Wenn sie bereits länger eingefroren sind, ist es empfehlenswert diese 2 Stunden vor Verwendung aus dem Gefrierfach zu nehmen.

Gebe die Erdbeeren in den Mixer und püriere diese. Rühre die Masse um und püriere sie erneut. Diesen Vorgang wiederholst du so lange, bis die Erdbeermasse sämig ist.

Anschließend gibst du den Joghurt dazu, rührst die Masse kurz um und schaltest den Mixer erneut ein. Gegebenenfalls musst du diesen Vorgang wiederholen. Am Schluss gibst du den Honig dazu und mischt das Ganze erneut.

Fülle den Strawberry Frozen Yoghurt in eine Schüssel. Wenn du magst, kannst du noch Krokant, bunte Streusel oder Sahne darauf geben.

Lass es dir schmecken!



KEEP CALM, STAY HEALTHY – GAUMENSCHMAUS

WWW.VIP-ANSBACH.DE