

„Frozen- Joghurt“



Dieses Eis ist verhältnismäßig leicht und wenig süß, wird mit verschiedenen „Toppings“ wie Schokolade, Kekse, Ahornsirup, Früchte etc. ergänzt. Eine Eismaschine ist hier sehr hilfreich, es sollte auch gleich gegessen werden, da „Frozen- Joghurt“ sonst sehr hart beim Einfrieren wird.

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 ml	Joghurt, natur (Griechisch 10 % Fettanteil)	Alle Zutaten verrühren und in die Eismaschine geben oder in einer flachen Schale einfrieren und dann beim Gefriervorgang alle 30 Minuten umrühren bis die Eismasse gefroren ist!
100 ml	Milch	
3 EL	Zitronensaft	
50 g	Puderzucker	