Benötigte Zutaten

500 g	Premium Naturjogurt 0,1 %
70 g	Zucker (oder 1/2 Glas Hollunder oder sonstiger Sirup)
100 ml	Premium Schlagobers
2	Eiweiß

Frozen Yoghurt mit Hollergeschmack

Der Hit in diesem Sommer

Anleitung

1. Das Jogurt gut abtropfen lassen.

2. Am besten in ein Sieb kippen und mindestens fünf Stunden abtropfen lassen.

3. Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen.

4. Zucker (oder Sirup) und Schlagobers mischen und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

5. Joghurt und Schlagobers mischen. Den Eischnee unterheben und in einer Eismaschine oder im Tiefkühler gefrieren lassen.

Anleitung für Eis im Tiefkühler

6. Eis-Rohmasse in eine große, möglichst flache Schüssel geben und für ca. fünf Stunden gefrieren lassen.

7. Wenn sich ein kleiner gefrorener Rand bildet, die Masse mit einem Schneebesen aufschlagen und für weitere fünf Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.

8. Je öfter die Masse durchgeschlagen wird, desto feiner wird sie.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten