



Joghurt Cremeeis

Schnell zubereitet - schmeckt köstlich

Anleitung

Das Joghurt und den Zucker solange rühren, bis sich letzterer aufgelöst hat. Nun den Whisky einrühren. Das Schlagobers mit einer Prise Salz sehr steif schlagen, in die Joghurtmasse einrühren und in einem verschließbaren Behälter in den Gefrierschrank geben. Sobald die Masse anfriert, kräftig durchrühren, am besten drei bis vier Mal, alle halbe Stunde. Vor dem Servieren mit Zimtpulver bestreuen!

Nährwerte pro Portion

19 g Fett 3 EW 30 Kohlenhydrate 312 kcal 2.5 BE

Benötigte Zutaten

250 g	Joghurt 3,6 %
250 g	Schlagobers
1 Prise	Salz
130 g	Staubzucker
1 EL	Whiskey
2 EL	Zimtpulver



Ein Rezept der:
AMA Marketing