



Benötigte Zutaten

500 g	Premium Naturjogurt
1/4 l	Wasser
200 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
20 g	Zucker

Frozen Yoghurt

Eine leichte Variante zu normalen Speiseeis

Anleitung

Das Wasser zusammen mit 200 g Zucker erhitzen, und unter Rühren mehrere Minuten einkochen lassen bis eine dickflüssige Zuckerlösung entsteht, diese auskühlen lassen. Das Joghurt und die Zuckerlösung vermischen, den Vanillezucker und nochmals 20 g Zucker einrühren. Alles in die Eismaschine geben und unter rühren frieren bis eine cremiges Joghurteis entsteht. Falls keine Eismaschine vorhanden ist, einfach die Joghurt Mischung einfrieren, alle 20 - 30 Minuten mit einem Mixer kurz die halbgefrorene Masse aufmixen. So entsteht auch eine cremige Eiskonsistenz. Das Eis portionieren in Eisbechern anrichten. Mit verschiedenen Früchten garnieren. Tipp: das Frozen Yoghurt kann auch mit Nougat, Schokolade und vielem mehr verfeinert werden.



Ein Rezept von
[cookingcatrin](#)