

Frozen-Joghurt mit Crème fraîche

ca. 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Frozen-Joghurt:

1000 g griechisches Joghurt (10 % Fett)
150 g gesiebter Staubzucker
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
250 g Crème fraîche

Zum Verzieren:

100 g Haribo® nach Wahl
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
Beeren nach Wahl

Wie mache ich Frozen-Joghurt mit Crème fraîche?:

1 Frozen-Joghurt:

Joghurt mit Staubzucker, Vanille Extrakt und Crème fraîche mit dem Schneebesen verrühren. Zugedeckt ca. 2 Std. in den Tiefkühler geben; dabei alles 20 Min. gut durchrühren, die Eisschicht am Rand dabei lösen und unterrühren.

Nach 2 Std. das Frozen Joghurt mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz glatt rühren.

2 Frozen-Joghurt verzieren:

Den Frozen-Joghurt in Gläser oder Eisbecher füllen und beliebig mit Haribo® oder Streudekor nach Wahl dekoriert servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Frozen-Joghurt kann man auch in der Eismaschine zubereiten. Dafür die Joghurt-Masse ca. 25 Min. in der Eismaschine gefrieren lassen. Die Herstellerangaben der Eismaschine beachten.