



Frozen-Joghurt-Trio mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten



Wartezeit:
ca. 200 Minuten



Zutaten für 8 Portionen

100 g Sahne
300 g Griechischer Joghurt
40 g Puderzucker
1 Msp. Zitronenabrieb
1 TL Vanilleextrakt
4 kinder Riegel
1 EL Kakaopulver
80 g Himbeeren, TK

Utensilien:

Küchenwaage, Messbecher,
Schüsseln, Handrührgerät,
Topf, Herd, Gefrierfach, Auf-
lauform, Standmixer, Eis-
cremeportionierer

Portionen: 8 Kugeln
Pro Portion: 92 g (1 Kugel)
Pro Portion: 197 kcal

Zubereitung:

1. Schritt:

Sahne in einer Schüssel steifschlagen und kaltstellen. Joghurt in eine große Schüssel geben, Puderzucker hinein sieben, Zitronenabrieb und Vanilleextrakt zugeben und alles glattrühren. Die Masse auf drei Gefäße aufteilen.

2. Schritt:

kinder Riegel grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend zusammen mit Kakaopulver in die erste Joghurtschüssel einrühren. Den zweiten Joghurt mit den Himbeeren fein pürieren. Die geschlagene Sahne auf die drei Massen aufteilen und vorsichtig unterheben.

3. Schritt:

Alle drei Joghurtmassen separat einfrieren, mindestens drei Stunden im Gefrierfach lassen und dabei hin und wieder mit einem Schneebesen durchrühren. Nach Gefrierzeit die Frozen-Joghurts nacheinander in einem Standmixer cremig aufmixen und nebeneinander in eine Auflaufform füllen. Nochmals kurz ins Gefrierfach stellen. Mit einem Eiscremeportionierer Kugeln formen und mit gehackten kinder Riegeln getoppt servieren.

Tipp: Zum Einfrieren der Joghurt-Masse könnt ihr Eiswürfelformen benutzen. Dadurch gefriert die Masse schneller und ihr bekommt sie wieder leichter aus der Form. Ihr könnt statt der Himbeeren natürlich auch andere saisonale Obstsorten nehmen.