



## 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

1. 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.
2. 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.
3. Das Eis portionieren in Eisbechern anrichten. Mit verschiedenen Früchten garnieren.
4. Tipp: das Frozen Yoghurt kann auch mit Nougat, Schokolade und vielem mehr verfeinert werden.



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)