

## Frozen Joghurt

🕒 25 Minuten ❄️ 40-50 Minuten 🍴 4 Portionen

### Zutaten

#### Für den Frozen Joghurt

250 g Skyr (0,2 % Fett)  
75 ml Milch (3,5 % Fett)  
2 EL Puderzucker  
1 TL Zitronensaft  
4 Riegel Yogurette®

#### Außerdem

100 g Erdbeeren  
1 Stiel Minze  
1 EL Puderzucker  
1 TL Zitronensaft



### Utensilien

Schüsseln, Eismaschine, Messer, Schneidebrett, hohes Gefäß, Pürierstab

### Zubereitung

- Für den Frozen Joghurt müssen alle Zutaten (250g Skyr, 75 ml Milch, 2 EL Puderzucker, 1 TL Zitronensaft) bis auf die Riegel Yogurette® in einer Schüssel verrührt und danach in die Eismaschine gefüllt werden. In dieser muss die Masse nun ca. 30-40 Minuten gefrieren.  
In der Zwischenzeit werden die Riegel Yogurette® fein gehackt und der Masse ca. 10 Minuten vor dem vollständigen Gefrieren hinzugegeben.
- In der Zwischenzeit werden die Toppings vorbereitet. Dafür die Erdbeeren (100 g) waschen, trocken tupfen und das Grün entfernen. Die Minze (1 Stiel) wird gewaschen, trocken geschüttelt, die Blätter werden gezupft und danach fein gehackt. Dann wird die Hälfte der Erdbeeren (ca. 50 g) fein gewürfelt und mit der Minze vermischt.  
Die restlichen Erdbeeren, der Puderzucker (1 EL) und der Zitronensaft (1 TL) werden in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab zu einer feinen Sauce püriert.
- Zu guter Letzt wird der fertige Frozen Joghurt in Gläsern abwechselnd mit den Erdbeerwürfeln und der Sauce, wie auf dem Bild zu erkennen, geschichtet.
- **Tipp:** Wer keine Eismaschine hat, kann die Joghurtmasse in einer frostfesten Schüssel ca. 60 Minuten in das Gefrierfach stellen und mit einem Schneebesen alle 10 Minuten kräftig umrühren, damit die Masse nicht kristallisiert. Die Dessertgläser 30 Minuten vor dem Anrichten mit in das Gefrierfach stellen, damit das Eis nicht so schnell wegschmilzt.