



Cremiger Vanilletraum Ob pur oder mit Früchten - immer eine Sünde wert Leichte Eisalternative

„Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung. Rühren Sie Ihr Rezept immer mit einer Extraportion Liebe.“

### ZUBEREITUNG



Hinweis: Stellen Sie 1 Liter Joghurt nach Grundrezept her.

#### Zubereitung Frozen Vanille Joghurt



Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Danach die benötigte Menge selbst hergestellten Joghurt mit dem Mark der Vanilleschote und nach Wunsch mit etwas Spinnrad Apfelsüße mischen.



Füllen Sie die Masse in eine flache, gefriergeeignete Schüssel und stellen Sie diese in das Gefrierfach. Rühren Sie den Joghurt jede 15 Minuten durch, so dass keine großen Eiskristalle entstehen.



Diesen Schritt so lange wiederholen, bis die Konsistenz gut portionierbar ist.

4 Portionen &#225; 125 g ca. 70 kcal pro Portion.



Haben Sie neue Rezeptideen oder Verbesserungsvorschläge für unsere bestehenden Rezepturen? Oder benötigen Sie Hilfe bei der Herstellung? Dann schreiben Sie uns gerne an unter [rezepte@spinnrad.de](mailto:rezepte@spinnrad.de), damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.

### ROHSTOFFE

#### 1. Schritt

selbstgemachter Joghurt	500 g
Vanilleschote	1 Stck.
Apfelsüße	0 ml nach Geschmack

#### Rezeptmenge

Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von 500 g



## KLEINES ROHSTOFFLEXIKON



### Apfelsüße

Für eine fruchtige natürliche Süße Nur aus besten Äpfeln

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem ausgewählten Rezept haben und wünschen Ihnen gutes Gelingen bei der Herstellung! Für Rückfragen und Anmerkungen stehen wir Ihnen gerne unter der kostenlosen Service Hotline 0800-808 60 06 oder per Mail unter [rezepte@spinnrad.de](mailto:rezepte@spinnrad.de) zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter [www.spinnrad-gut-fuer-mich.de](http://www.spinnrad-gut-fuer-mich.de) und unter [www.spinnrad.de](http://www.spinnrad.de).