

Erdbeereis mal anders Erfrischender Fruchtetraum Schmeckt Groß & Klein



„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 Joghurt Erdbeer



Pürieren Sie die Erdbeeren zusammen mit dem Limettensaft.



Schlagen Sie die Sahne steif und rühren Sie diese mit dem Erdbeerpürree in die benötigte Menge selbst hergestellten Joghurt. Schmecken Sie die Joghurtmasse mit Apfelsüße je nach gewünschten Süßungsgrad ab.



Füllen Sie die Masse in eine gefrier-taugliche Schüssel und stellen Sie diese in den Gefrierschrank. Rühren Sie Joghurtmasse alle 20-30 im Froster um, für etwa 3-4 Stunden. Bitte achten Sie immer darauf, die Ränder vom Rand zu lösen und unter zu rühren.



Nehmen Sie den Frozen Joghurt etwa eine Stunde vor dem Verzehr aus dem Gefrierschrank und stellen Sie ihn in den Kühlschrank, um ihn besser portionieren zu können.



Tipp: Für eine schlankere Variante können Sie auf die Schlagsahne verzichten. Hierbei verliert der Frozen Joghurt allerdings etwas an Cremigkeit.

4 Portionen á 125 g ca. 104 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, damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.

ROHSTOFFE

1. Schritt

selbstgemachter Joghurt	300 g	
Erdbeeren	150 g	
Zitronensaft	4 ml	optional
Schlagsahne	50 ml	
Apfelsüße	12	2 EL

Rezeptmenge

Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von ca. 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 zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter www.spinnrad-gut-fuer-mich.de und unter www.spinnrad.de.