



# Frozen JOGHURT

 10 min.  
 leicht  
 6

## Das brauchst Du:

500 g **NATURJOGHURT**, 1 Packung Vanillezucker, 50 g Puderzucker, Saft 1 Zitrone, 100 ml **SCHLAGRAHM**,

Für den Belag: frische Beeren, gehackte Pistazien & Haselnüsse

## So machst Du's:

Zuerst verrührst Du das Joghurt mit dem Vanillezucker, dem Puderzucker und dem Zitronensaft. Dann den Schlagrahm steif schlagen und unter die Joghurtmischung heben. Jetzt kannst Du die Masse in eine tiefe, mit Backpapier ausgelegte Form geben und nach Belieben mit frischen Beeren und gehackten Pistazien und Haselnüssen garnieren.

Dann ab ins Gefrierfach und für mindestens 5 Stunden fest werden lassen. Noch in Stücke brechen und genießen!

## Genuss-Tipp:

Joghurteis machen ohne Eismaschine? Ja das geht und zwar auch ohne viele Zutaten. Und durch den Schlagrahm wird das Frozen Joghurt herrlich cremig!