



Frozen Joghurt zum Selbermachen – ganz ohne Eismaschine!

Du brauchst:

- 500 g griechischen Joghurt
- 35 g Puderzucker oder Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Toppings wie: Weintrauben, Datteln, Puffreis, Heidelbeeren, Kekse usw.
- Etwas Geduld



So geht's:

Such dir einen erwachsenen Helfer mit Geduld. Es ist nämlich ganz schön nervig, wenn er dich ständig fragt, wann der Frozen Joghurt endlich fertig ist.

Schritt 1:

Vermischt Joghurt, Zucker und Vanillezucker in einer flachen Schale und stellt sie in den Gefrierschrank. Falls ihr Zucker statt Puderzucker nehmt, müsst ihr ein wenig länger rühren.

Tipp: Wenn ihr eine flache Schale benutzt, gefriert euer Joghurt schneller.

Schritt 2:

Holt eure Mischung nach etwa einer halben Stunde wieder aus dem Gefrierfach und rührt sie gut um. Dann stellt ihr sie wieder rein. Ab hier kommt die Geduld ins Spiel. Wiederholt das Prozedere bis ca. drei bis vier Stunden rum sind. Denn das regelmäßige Rühren beugt großen Eiskristallen vor – und die schmecken ja keinem!

Schritt 3:

Kurz bevor ihr euren Frozen Joghurt aus dem Gefrierschrank nehmt, bereitet ihr euer Topping vor. Dafür schneidet ihr die Datteln, Weintrauben, Kekse oder anderen Leckereien in kleine Stücke.

Schritt 4:

Füllt euer Eis in Schälchen und streut eure kleingeschnittenen Leckereien obendrauf. Jetzt kann gefuttert werden! Mhhh, ist das lecker!

Coolen Appetit wünschen Ferdi und das Freunde-Team

