



FROZEN YOGURT

1 Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und kalt stellen. Den Joghurt in einer Schüssel mit dem Sirup verrühren. Den Eischnee unter die Joghurtmischung ziehen.

2 Die Joghurtmasse in die Eismaschine füllen und ca. 50 Min. cremig festfrieren lassen. Das fertige Joghurteis mit einem Gummischaber aus der Maschine schaben. Sofort in Schälchen servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.

Für 6 Portionen • Zubereitungszeit 10 Min.
• Frieren 50 Min

Zutaten

4 Eiweiß (Größe M)
Salz
600 g Naturjoghurt
60 - 70 ml Holunderblütensirup

Außerdem:

Eismaschine

Gut zu wissen

Dazu passt Schokoladensauce: dafür 100 g Zartbitterkuvertüre hacken und mit 2 EL Wasser und 50 g Sahne in einem Topf schmelzen. Den Frozen Yogurt mit der Schokoladensauce begießen und mit gehackten, karamellisierten Mandeln, zerkleinerten Karamellbonbons oder gerösteten Kokosflocken bestreuen.