

Frozen Yoghurt

Leckers für wärmere Tage

Zutaten:

200 g Schlagsahne

6 Esslöffel Puderzucker

400 g Vollmilch-Joghurt

1 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung:

Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Die restlichen Zutaten unterrühren. Ins Gefrierfach geben und in den ersten 1 ½ Stunden viertelstündlich umrühren. Danach nochmals 1 ½ Stunden durchfrieren lassen.

Mit Zutaten wie beispielsweise Keksen, Smarties, Himbeeren, Schokostreuseln, Gummibärchen und Schokosauce servieren.

