

## **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.

