

# Frozen Joghurt

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 3 - 4 Personen:

- 300 ml Joghurt, 3,5 % FIT
- 300 ml griechisches Joghurt
  
- 60 ml Wasser
- 120 g Kristallzucker
  
- 60 g Staubzucker, gesiebt

Frische Früchte zum Garnieren

Herstellung:

1. Zuckersirup: Dazu Wasser und Kristallzucker gemeinsam aufkochen und ca. 4-5 Minuten, bei stetem rühren, zu einer sirupartige Konsistenz einköcheln und danach auskühlen lassen.
2. Die 2 Joghurt in einer Schüssel geben und mit dem Staubzucker und 3 EL Zuckersirup gut verrühren.
3. Die Joghurtmasse für ca. 40 Minuten in die Eismaschine geben und erkalten lassen.
4. Habt ihr keine Eismaschine zur Hand, könntet ihr die Masse ins Tiefkühlfach stellen und alle halben Stunden mit dem Mixstab kräftig durchrühren, bis das Joghurt gefroren ist.
5. Das fertige Frozen Joghurt in einen Spritzsack geben und in eine Eisschale spritzen. Nach Belieben mit frischen Früchten garnieren und sofort servieren.

Tipp

Besonders gut schmeckt das Frozen Yoghurt mit einer frischen Fruchtsauce.

