# Rezept Frozen Joghurt Vanille

## Produktfotos

## Kurzbeschreibung

- Cremiger Vanilletraum
- Ob pur oder mit Früchten - immer eine Sünde wert
- Leichte Eisalternative

## Beschreibung

Lecker mit selbst gemachtem Joghurt. Kühlender Vanilletraum.

# Zutatenliste

### 1. Schritt

| | |
|---|---|
| **500 g** | selbstgemachter Joghurt **(Eigenbeschaffung)** |
| **1 Stck.** | Vanilleschote **(Eigenbeschaffung)** |
| **0,33 EL** oder<br>**6,7 g** oder<br>**1 TL** | Apfelsüße, nach Geschmack |

# Zubereitung

1. 1 Liter Joghurt nach Grundrezept herstellen.
2. Zubereitung Frozen Vanille Joghurt
3. Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Danach die benötigte Menge selbst hergestellten Joghurt mit dem Mark der Vanilleschote und nach Wunsch mit etwas Spinnrad® Apfelsüße mischen.
4. Die Masse in eine flache, gefriergeeignete Schüssel füllen und ins Gefrierfach stellen. Alle 15 Minuten durchrühren, so dass keine großen Eiskristalle entstehen.
5. Diesen Schritt so lange wiederholen, bis die Konsistenz gut portionierbar ist.
6. 4 Portionen á 125 g ca. 70 kcal pro Portion.

## Mehr Informationen

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 002200032 |
| Schwierigkeit | Leicht |
| Dauer | 00:30 |
| Variante | 500 g |
| Portionen | 50 |
| Package Amount | 500.000000 |

# Preise

**1. Schritt**

**Apfelsüße, 250 ml** 5,75 €

- Für eine fruchtige natürliche Süße
- Nur aus besten Äpfeln

**Vanilleschote** 0,00 €

**selbstgemachter Joghurt** 0,00 €

## Zubehör

**Thermometer 200 mm bis 100 °C, 1 St.** 5,35 €

• Für selbstgemachte Kosmetik

**Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St.** 29,95 €

• Zur Zubereitung von selbstgemachtem Joghurt, Trinkjoghurt, Quark, Frischkäse, Kefir und Dickmilch
• 5 Funktionsstufen mit 3 verschiedenen Temperaturen
• Fassungsvermögen 1l, BPA-frei
• Schaltet nach Beendigung des Fermentierungsprozesses automatisch ab