

Rezept Frozen Joghurt mit Beeren

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Schnelle Erfrischung für Zwischendurch
- Fruchtig & spritzig
- Eisgenuss mal anders

Beschreibung

Lecker mit selbst gemachtem Joghurt. Fruchtig frischer Genuss.

Zutatenliste

1. Schritt

250 g	selbstgemachter Joghurt (Eigenbeschaffung)
250 g	Gefrorene Früchte (Eigenbeschaffung)
0,4 EL oder 8,04 g oder 6 ml oder 1,2 TL	Apfelsüße, 1 - 2 EL nach Geschmack

Zubereitung

1. 1 Liter Joghurt nach Grundrezept herstellen.
2. Zubereitung Frozen Joghurt mit Beeren
3. Einfach die benötigte Menge selbst hergestellten, gut gekühlten Joghurt mit gefrorenen Früchten, je nach Geschmack, in einen Standmixer füllen und kurz auf höchster Stufe pürieren. Bei Bedarf, zum Süßen gerne etwas Honig oder Apfelsüße zugeben.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002200034
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	500 g
Signal Wort	Nein
Portionen	41
Package Amount	500.000000

Preise

1. Schritt



Apfelsüße, 250 ml

6,45 €

- Für eine fruchtige natürliche Süße
- Nur aus besten Äpfeln



Gefrorene Früchte

0,00 €



selbstgemachter Joghurt

0,00 €

Thermometer 200 mm bis 100 °C, 1 St.

5,95 €



- Perfekt für DIY-Projekte wie Kosmetik und Seifenherstellung
- Ungiftige Füllung aus gefärbtem Alkohol – sicher und zuverlässig
- Aus robustem Klarglas für einfache Reinigung und langlebigen Einsatz
- Präzise Temperaturen bis 100 °C für vielseitige Anwendungen
- Praktische Länge von 200 mm – passt in Tiegel und Flaschen

Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St.

54,95 €



- Passt in jede Küche – kompakt, leise und stilvoll in Schwarz
- Bereitet Joghurt, Quark, Skyr, Kefir und mehr auf Knopfdruck zu
- Ermöglicht frische, natürliche Produkte ganz ohne Zusätze
- Ist kinderleicht zu bedienen und signalisiert das Ende der Fermentation
- Lässt sich perfekt mit unseren Kulturen und Rezepten kombinieren

