

Rezept Frozen Joghurt Riegel

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Erfrischender Früchtetraum
- Der perfekte Snack für den Sommer
- Schmilzt auf der Zunge

Beschreibung

Der leichte, fruchtige Snack sorgt für Abkühlung im Sommer. Hergestellt mit selbst gemachtem Joghurt und frischen Lieblingsfrüchten.

Zutatenliste

1. Schritt

500 g	selbstgemachter Joghurt (Eigenbeschaffung)
150 g	Erdbeeren (Eigenbeschaffung)
0,8 EL oder 16,08 g oder 12 ml oder 2,4 TL	Apfelsüße
1 TL	Vanillepaste (Eigenbeschaffung)
100 g	Heidelbeeren (Eigenbeschaffung)
50 g	Ganze geschälte Mandeln oder Pistazien (Eigenbeschaffung)

Zubereitung






1. 1 Liter Joghurt nach Grundrezept herstellen.
2. Joghurt mit der Apfelsüße und dem Vanilleextrakt vermengen.
3. Joghurt auf einer Form, die mit in das Tiefkühlfach darf und passt, gleichmäßig ca. 1 cm dick verteilen.
4. Die Erdbeeren, Blaubeeren und Pistazien oder Früchte nach Wunsch, auf dem Joghurt verteilen.
5. Für mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) einfrieren.
6. Gefrorenen Joghurt in gleichmäßige Riegel schneiden.
7. Riegel im Tiefkühler lagern.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100521
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	800 g
Portionen	20
Package Amount	0.000000

Preise

1. Schritt

	Ganze geschälte Mandeln oder Pistazien	0,00 €
	Heidelbeeren	0,00 €
	Vanillepaste	0,00 €
	Apfelsüße, 250 ml <ul style="list-style-type: none">• Für eine fruchtige natürliche Süße• Nur aus besten Äpfeln	6,45 €
	Erdbeeren	0,00 €



selbstgemachter Joghurt

0,00 €

Zubehör



Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St.

6,95 €

- Für selbstgemachte Kosmetik



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

32,45 €

- 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

