

Frozen Joghurt selber machen :)

Zutaten:

500 g Naturjoghurt

50 g Puderzucker

1. Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung:

1. Den Joghurt in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder dem Handmixer cremig rühren.

2. Den Puderzucker nach und nach hinzugeben.

3. Wenn die Masse cremig ist Vanillinzucker hinzugeben.

4. Den Joghurt für einige Stunden ins Gefrierfach stellen und ca. alle 20 Minuten umrühren. Ist die Masse gut durchgefroren und trotzdem noch cremig, ist der Frozen Joghurt fertig.

Was wäre ein Frozen Joghurt ohne Toppings. Da habt ihr die freie Wahl. Es gibt nichts, was nicht geht ;)

Toppings: frische Früchte, Nüsse, Gummibärchen, Schokolinsen, Cookies, verschiedene Streusel, Schokoraspeln, Krokant, Knuspernüsli, Marshmallows und und und...

