Frozen Yogurt

30 Minuten Zubereitungszeit | 4 Portionen

Zutaten

Passionsfrucht:

500 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt Sommertraum Passionsfrucht
100 ml ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne
1 EL Puderzucker
½ Tüte Vanillezucker
2 Passionsfrüchte

Beeren- Glück:

500 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt Sommertraum Beeren-Glück
100 ml ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne
1 TL Puderzucker
½ Tüte Vanillezucker
25 g frische Himbeeren
25 g frische Heidelbeeren
25 g frische Erdbeeren

15 g Agavendicksaft
ein paar Beeren zur Deko

Teilen

So geht's

1. Für die zwei Jogurtvarianten jeweils die ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne mit Vanillezucker und Puderzucker aufschlagen bis sie cremig luftig, aber noch nicht ganz steif ist. Die aufgeschlagene ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne unter den jeweiligen Jogurt heben.

2. Für die Beerenvariante Himbeeren, Heidelbeeren und Erdbeeren waschen und zusammen mit Agavendicksaft pürieren.

Für die Passionsfruchtvariante den Inhalt der Passionsfrüchte auskratzen.

Zubereitung mit Eismaschine

3. Die jeweiligen ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt Sommersorten ca. 20 Minuten in der Eismaschine zu Frozen Yogurt gefrieren lassen.

4. Bei dem Beeren-Glück Frozen Yogurt anschließend die pürierte Fruchtsoße unterziehen.

5. Bei dem Passionsfrucht Frozen Yogurt den Inhalt der Passionsfrucht unterziehen.

Zubereitung ohne Eismaschine

6. Die ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt Sommersorten jeweils in eine gefrierfeste Form geben und für 4-6 Stunden ins Gefrierfach stellen. Alle 30 Minuten umrühren. Beim letzten Mal umrühren jeweils die Fruchtsoße und Passionsfrucht unterheben.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?