



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

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

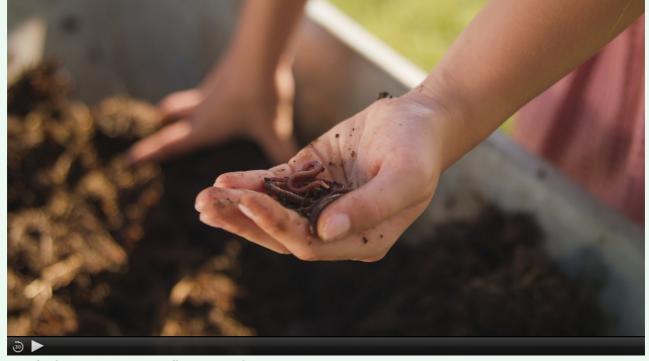
6. Die ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt Sommersorten jeweils in eine gefrierfeste Form geben und für 4-6 Stunden ins Gefrierfach stellen. Alle 30 Minuten umrühren. Beim letzten Mal umrühren jeweils die Fruchtsoße und Passionsfrucht unterheben.

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?

