



## **Spaghetti-Jogurteis**

4 Portionen, 1 h Zubereitungszeit plus 1 h (oder 6 h) Kühlzeit

Zutaten:

Jogurteis:

1 Becher ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne mit 32% Fett
50 g Zucker
500 g ANDECHSER NATUR demeter Jogurt mild Vanille
1 TL Johannisbrotkernmehl

## Außerdem:

1 Becher ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne mit 32% Fett
150 g Erdbeeren
1 EL Zucker
40 g weiße Schokolade



## So geht's

- 1. Zur Vorbereitung die Kartoffelpresse in das Gefrierfach legen.
- 2. Die ANDECHSER NATUR Bio-Sahne und den Zucker aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

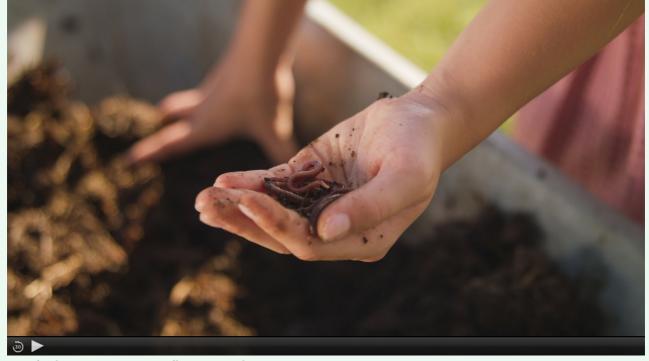
- 3. Den ANDECHSER NATUR demeter Jogurt mild Vanille unterrühren. Anschließend Johannisbrotkernmehl hinzufügen und verrühren. Die Masse in einer Eismaschine etwa 45-60 Minuten zu Eis rühren lassen. Das fertige Eis 30 Minuten in das Gefrierfach stellen.
- 4. Ohne Eismaschine: Die fertige Sahne-Jogurtmasse in eine verschließbare Dose füllen und für etwa 6 Stunden einfrieren. Jede Stunde einmal gut durchrühren, damit das Eis keine Kristalle bildet und möglichst cremig bleibt.
- 5. Währenddessen die Bio-Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
- 6. Für die Erdbeersauce die Erdbeeren mit dem Zucker pürieren und optional durch ein Sieb passieren.
- 7. Die geschlagene Bio-Sahne auf vier Schüsseln aufteilen und das Eis durch die Kartoffelpresse darauf pressen.
- 8. Die Erdbeersauce darüber gießen und mit klein geraspelter Schokolade garnieren.

## **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?

