



# FROZEN JOGURT

## FÜR 4 PERSONEN

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

- 500 g griechisches Jogurt  
nature
- 120 g Puderzucker
- 1 Zitrone
- 2 dl Vollrahm
- 100 g Butterguetzli  
(z. B. Petite Beurre)
- 200 g Heidelbeeren

## UND SO WIRDS GEMACHT

- 1. Jogurtmasse:** Jogurt und Puderzucker in einer Chromstahlschüssel verrühren. Von der Zitrone 1 EL Saft dazupressen.
- 2. Gefrieren lassen:** Rahm knapp steif schlagen, unter die Jogurtmasse ziehen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 4-mal gut mit dem Schwingbesen durchrühren.
- 3. Anrichten:** Frozen Jogurt aus dem Tiefkühler nehmen, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis das Frozen Jogurt weich und cremig ist. Frozen Jogurt in die Gläser verteilen. Guetzli zerbröckeln, mit den Beeren auf dem Frozen Jogurt verteilen.

**Schneller:** Frozen Jogurt in einer Glacemaschine zubereiten, dabei den Rahm nicht steif schlagen, sondern flüssig zum Jogurt geben.

**Vor- und zubereiten:** ca. 10 Min.

**Gefrieren:** ca. 4 Std.

**Nährwert:** Portion (1/4): 592 kcal  
37 F / 56 KH / 9 EW  
**vegetarisch**

## Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie  
in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

**Betty Bossi**