

## REZEPT FÜR FROZEN JOGHURT MIT ZITRONE



### FROZEN JOGHURT MIT ZITRONE

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 6 Portionen | 30 Min. | + Gefrier- und Trockenzeit**

#### Zutaten

- 800 ml Joghurt (1,5% Fett)
- 120 g SweetFamily Weißer Rohrzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Kokoschips
- 75 g Mini-Marshmallows



4654

#### ZUBEREITUNG

**207**

Kcal

Pro Portion ca.

**5**

Gramm

Eiweiß

**39**

Gramm

Kohlenhydrate

**3**

Gramm

Fett

1. 400 ml Joghurt in einen Eiswürfelbereiter gießen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen, bis er durchgefroren ist.
2. Joghurt-Eiswürfel aus der Form lösen. Übrige 400 ml Joghurt mit 80 g weißem Rohrzucker und Vanillezucker in einen Standmixer geben. Mixerdeckel auflegen und auf höchste Stufe schalten. Joghurt-Eiswürfel nach und nach zugeben und mitmixen, bis sie sich aufgelöst haben und eine homogene Eiscreme entstanden ist. In eine Metallschüssel füllen und ca. 1 Stunde unter gelegentlichem Rühren tiefkühlen, bis sie spritzfähig ist. Parallel 6 Servierschalen tiefkühlen.
3. Inzwischen Zitrone heiß waschen, Schale mit einem Zestenreißer in Streifen abziehen. Zesten mit 2 EL Wasser und 20 g weißem Rohrzucker ca. 1 Minute kochen, dann durch ein Sieb gießen. Übrige 20 g weißen Rohrzucker auf einen Teller geben, Zitronenzesten aus dem Sieb darauf verteilen und ca. 30 Minuten trocknen lassen.
4. Vor dem Servieren Frozen Joghurt mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle in die gekühlten Servierschalen spritzen. Mit Zitronenstreifen und nach Belieben mit Kokoschips und Marshmallows bestreut sofort servieren.