

# Joghurt on Ice

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Nachspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: Keine Angaben



© Waltraud Ebser

## Zutaten

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 1 KG  | Joghurt            |
| 1 TL  | Vanillezucker      |
| 0,5   | Saft einer Zitrone |
| 200 G | Schlagobers        |
| 150 G | Honig              |
|       | Obst nach Belieben |

**Verfasst von:** Waltraud Ebser

## Zubereitung

1. Joghurt, Vanillezucker, Zitronensaft und Honig cremig rühren.
2. Schlagobers steif schlagen und unterheben.
3. Die Masse in einen tiefkühltauglichen und verschließbaren Behälter geben und ab in die Gefriertruhe.
4. Jede halbe Stunde mit einem Löffel kurz durchrühren.
5. Nach ca. drei bis vier Stunden (je nach Festigkeit) rausgeben.
6. Mit Obst nach Wahl dekorieren und gleich genießen.