Joghurt on Ice

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Nachspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Waltraud Ebser

Zutaten

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

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.