



# FROZEN ERDBEERJOGHURT



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**250 g** Naturjoghurt

**80 g** Zucker

**0.5** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

**180 g** Erdbeeren, frisch

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Joghurt, Zucker, Zitronensaft und -schale dazumischen.
2. Die Mischung in eine Terrinen- oder Muffinform gießen und ca. 4-6 Stunden tiefkühlen.
3. Die gefrorene Masse in Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben. Erdbeeren dazugeben und auf höchster Stufe kurz mixen.
4. In Gläser abfüllen und nach Belieben dekorieren.