

Frozen Joghurt Bar

Ein Stück Joghurt für dich, zwei Stücke Joghurt für mich! Hä?
Richtig gelesen, wir essen den Joghurt jetzt am Stück und
eiskalt als Frozen Joghurt Bar - die Schokoladentafel des
Sommers.

- Zutaten für 12 Stücke -

Für die Frozen Joghurt Bar:

0,5 Vanilleschoten

200 g Griechischer Joghurt 10 % Fett oder unseren Joghurt
von der Gläsernen Molkerei ;)

3 EL Honig

Für die Dekoration:

2 Stiele Zitronenmelisse

20 g frische Himbeeren

20 g frische Johannisbeeren

20 g frische Brombeeren

15 g Mandeln mit Haut

Zubereitung:

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark der einen
Vanilleschotenhälfte auskratzen und in eine Schüssel geben.
Joghurt und Honig dazugeben und mit dem Schneebesen
kräftig verrühren, bis die Masse glatt und cremig ist.

Eine Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen. Die
Joghurtmasse darauf 1 cm dick verteilen und mit einem
Teigschaber glatt streichen. Für die Dekoration
Zitronenmelisse unter kaltem Wasser abbrausen, trocken
schütteln und die Blätter vom Stiel zupfen. Nach Belieben
Waldbeeren, Mandeln und Zitronenmelisse auf der
Joghurtmasse verteilen und das Topping leicht andrücken.

Das Blech für vier Stunden ins Gefrierfach stellen, bis die
Joghurtschicht gefroren ist. Die Frozen Joghurt Bar mithilfe
der Folie aus der Form ziehen, Folie entfernen und das
Joghurteis per Hand oder mit einem Messer in 10-12 Stücke
teilen und eiskalt genießen.