

Frozen Joghurt mit Rhabarber

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Ergibt ca. 5 dl

**300 g griechisches Joghurt
nature**

100 g Puderzucker

½ Esslöffel Zitronensaft

**1 dl Vollrahm,
steif geschlagen**

Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren. Schlagrahm darunterziehen.

Gefrieren: Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren.

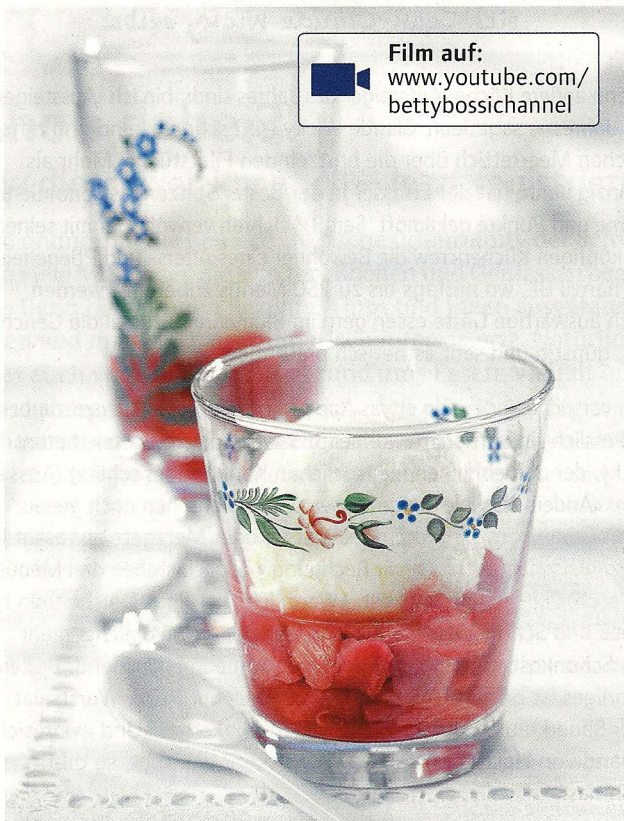
300 g Rhabarber

2 Esslöffel Ahornsirup

Rhabarber schälen, schräg in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden (ergibt ca. 200 g). Ahornsirup in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Rhabarber bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. braten. Rhabarber in Gläser verteilen. Vom Frozen Joghurt mit einem Glaceportionierer Kugeln abstechen, auf den Rhabarber geben.

Lässt sich vorbereiten: Glace ca. 1 Woche im Voraus zubereiten. Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion: 16 g Fett, 3 g Eiweiss, 35 g Kohlenhydrate, 1182 kJ (282 kcal)



Film auf:

[www.youtube.com/
bettybossichannel](http://www.youtube.com/bettybossichannel)