



Johannisbeer-Frozen-Jogurt

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Tiefkühlen: ca. 4 Stunden oder über Nacht

200 g Johannisbeerkonfitüre oder -gelee

50 g Puderzucker

1 TL Zitronensaft

350 g Rahmjogurt

Johannisbeer-Rispen und farbiger Zucker zum Garnieren

1 Konfitüre oder Gelee mit Puderzucker und Zitronensaft glattrühren, mit dem Jogurt verrühren. Masse in der Glacemaschine gefrieren oder unter häufigem Rühren mit dem Schwingbesen im Tiefkühler gefrieren.

2 Vor dem Servieren das Frozen Jogurt im Kühlschrank ca. 15 Minuten antauen lassen. Zu Kugeln formen oder mit einem Spachtel abstechen, in Glacebecher, Gläser oder Cornets geben und garnieren.

Frozen Jogurt lässt sich 3-4 Wochen tiefgekühlt aufbewahren.