

Frozen Yogurt Strawberry Sundae

Frozen Joghurt Erdbeer Eisbecher



4 Portionen

Du benötigst für das Rezept:

Für den Frozen Joghurt

100 g	Sahne, 32%
100 g	Crème Double
200 g	gesüßte Kondensmilch
200 g	griechischer Joghurt, 10%
12 g	Zitronensaft

Für die Erdbeersauce

200 g	Erdbeeren gesäubert
40 g	Zucker
5 g	Speisestärke
15 g	Wasser

Für die Deko

300 g	Sahne, 32%
100 g	Erdbeeren
	Smarties, Marshmallows, Schokosticks, Eisbecher Deko, etc...

Zum Herstellen brauchst Du noch folgendes Equipment:

- 1 x Handmixer
- 1 x [Kleiner Teigschaber](#)
- 1x [Große Schüssel 2,5 ltr](#)
- 1x [kleine Schüssel 1 ltr](#)
- 1 x [Stil-Gummischaber](#)
- 1 x [Mehlsieb](#)
- 1 x kleines Küchenmesser
- 1 x [Tortenscheibe](#)
- 1x Zauberstab
- 1x Meßbecher
- 1 x [Kochtopf Stilkasserolle](#)
- 1x [großer Schneebesen](#)
- 1 x [kleiner Schneebesen](#)
- 1x [große Sterntülle](#)
- 1x [großer Spritzbeutel](#)
- 1 x [kleiner Spritzbeutel](#)
- 1x Eisbecher
- 1x Eisportionierer

Zubereitung:

Für den Frozen Joghurt die Sahne mit der Creme double in einer Schüssel mit einem Handmixer steif schlagen. Süße Kondensmilch dazugeben und wieder verrühren. Den Joghurt und den Zitronensaft dazugeben und alles gut verrühren, bis die Masse cremig ist.

Die Joghurteismasse im Gefrierfach für ca. 4 Stunden gefrieren.

Für die Erdbeersauce die gereinigten Erdbeeren mit einem Zauberstab pürieren und anschließend in einem Sieb passieren. Das kernlose Püree in einen kleinen Kochtopf geben und aufkochen.

In einer kleinen Schüssel den Zucker mit der Stärke und dem Wasser verrühren. Sobald die das Erdbeerpüree kocht, die Stärkezuckermischung langsam in das kochende Püree rühren und solange rühren, bis die Masse andickt.

Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Anschl. in einen kleinen Spritzbeutel füllen und beiseitelegen.

Für die Deko die Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle füllen. Bis zum Gebrauch im Kühlschrank lagern.

Den Frozen Joghurt mit dem Eisportionierer in die Eisbecher geben.

Tipp: Falls das Eis zu festgefroren ist, ein paar Minuten bei Zimmertemperatur temperieren.

Abwechselnd Erdbeersauce und Sahne einfüllen und mit Dekormaterial verzieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen und Schlemmen!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 14.06.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)