

FROZEN JOGHURT



Foto: Jub's

Wenn es draußen so richtig schön warm ist, gibt es nichts Besseres als eine kleine Erfrischung! Kreiere deinen Frozen Joghurt, wie du es gerne magst 😊

Grundrezept

500ml Skyr

1 Esslöffel Zitrone gepresst

30 g Zucker (oder Honig und andere Süßungsmittel)

1 Päckchen Vanillezucker oder ½ Teelöffel Bourbon Vanilleextrakt

Anleitung:

1. Skyr in eine Schüssel geben und mit einem Löffel solange rühren bis eine cremige Masse entsteht
2. Zucker hinzugeben
3. Zitrone auspressen und ein Esslöffel zu der Masse geben
4. Die Masse in die Kühltruhe stellen
5. **Ganz wichtig!** Damit sich keine Eiskristalle bilden, **alle 30min nochmals mit einem Löffel umrühren**
6. Nach ca. 2 Stunden kannst du deinen Frozen Joghurt aus der Kühltruhe nehmen und nach Belieben mit verschiedenen Früchten, Nüssen oder etwas Süßem verfeinern.
7. Macht ein Foto von euren Küchenexperimenten und schickt es an juz.bretzenheim@stadt.mainz.de. Sobald wir können, veröffentlichen wir das Bild auf unserer Homepage – www.jugendzentrum-bretzenheim.de

Viel Vergnügen! Euer JuB's Team