

... > Spezielles > Ernährungskonzepte > Kalorienarm




## Frozen Yoghurt



Joghurteis (für die Eismaschine)

 **2.86** (5 Bewertungen)

 **2** Kommentare

 15 Min.  simpel  29.04.2014

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

1



Portionen

50 g Zucker

3 EL Zitronensaft

500 g Joghurt, (fettarm)

120 ml Milch, (Vollmilch)

500 g Obst, (Mango, Erdbeeren, Himbeeren...)

evtl. Schokostreusel, Kekskrümel, Kokosflocken...

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 15 Minuten

Den Zucker mit dem Zitronensaft, dem Joghurt und der Milch in einer Metallschüssel gut verrühren. Die Joghurtmasse in das Gefrierfach stellen und die Eismaschine zehn Minuten vorkühlen lassen. Den Joghurt für ca. 45 Minuten in die Eismaschine geben.

In der Zwischenzeit das Obst in kleine Stücke schneiden und einzeln auf Schälchen verteilen. Eine Portion Eis in eine Schale füllen und nach Belieben mit Obst und Leckereien bestreuen (mein Favorit: Erdbeeren, Mango und Schokoladenkuchenkrümel).

Dieses Rezept eignet sich sehr gut für Geburtstage, da die Gäste (vor allem Kinder) sehr gern selbst ihr Eis zusammenstellen und die verschiedensten Toppings angeboten und gewählt werden können.

## Rezept von

[icecremesandwich](#)

**Weitere Rezepte von icecremesandwich**

[Mehr >](#)

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

09.06.2016 17:35

BeccEEE

Ich hab's ohne Eismaschine versucht und die Schüssel alle 30 Minuten aus dem Eisfach geholt und kräftig gerührt. Das funktioniert ganz gut :)  
Das Rezept ist auch top, schmeckt fast wie gekauft. Mit Erdbeeren und Himbeeren drauf total toll für heiße Tage.  
Danke dafür :)

[Antworten](#)

---

20.08.2014 22:17

MausiBrausi483

Hat sehr lecker geschmeckt. Habe das Ganze mit Granatapfelkerbeb angerichtet, hat super harmoniert :)  
Foto folgt nach der Freischaltung.

[Antworten](#)

---

## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

# Wir sind für Dich da

FAQ

## Live Rezeptsuchen

bratling rezepte, brokkoi rezepte, ddr rezepte, glas rezepte, nacho rezepte, sataysauce rezepte, sauerkirschkuchenblech rezepte, schokosahnetorte rezepte, steak rezepte, zwiebelbrot rezepte

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH