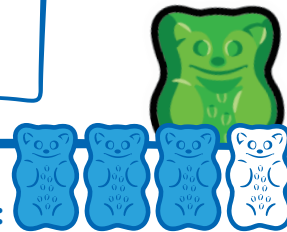


# HARIBO

## Frozen-Joghurt

Schwierigkeitsgrad:



Selbstgemachtes Eis mit Joghurt und leckeren HARIBO Joghurties.  
Einfach und schnellzubereitet. Eisgekühlt ein Genuss.

### Zutaten:

#### Frozen-Joghurt:

1000 g griechischer Joghurt  
(10% Fett)  
150 g Puderzucker  
2 TL Dr. Oetker Flüssiger  
Bourbon-Vanille-Extrakt  
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche  
Classic

#### Zum Verzieren:

100 g Haribo Joghurties  
Dr. Oetker Zuckerstreusel  
Dr. Oetker Dekor-Konfetti

### So geht's:

#### 1. Frozen-Joghurt zubereiten:

Joghurt mit Puderzucker, Vanille-Extrakt und Crème fraîche in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die Schüssel zugedeckt etwa 2 Std. gefrieren, dabei alles 20 Min. gut durchrühren, die Eisschicht am Rand dabei lösen und unterrühren. Nach 2 Std. gefrorenen Joghurt mit einem Mixer (Rührstäbe) oder im Thermomix kurz glatt rühren, so dass eine homogene Masse entsteht.

#### 2. Frozen-Joghurt verzieren:

Frozen-Joghurt in Gläser oder Eisbecher füllen und einige HARIBO Joghurties, Zuckerstreusel und Konfetti darauf verteilen. Sofort servieren.

#### TIPP

Den Frozen-Joghurt auch in der Eismaschine zubereiten. Dafür die Joghurt-Masse etwa 25 Min. in der Eismaschine gefrieren lassen. Die Herstellerangaben der Eismaschine beachten. Zusätzlich kann der Frozen-Joghurt noch mit ein paar frischen Beeren und Minze verziert werden.

Teile dein Meisterwerk mit  
**#haribomachtfroh**

