



FROZEN BLUEBERRY YOGURT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 400 g frische Beeren
(Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren & Brombeeren)
- 2 EL Zitronensaft
- ½ Vanilleschote
- 500 g Joghurt (1,5 % Fett)
- 100 g Sahnequark (40 % Fett)

1. Beeren waschen, verlesen und trocken tupfen. Mit dem Zitronensaft pürieren.
2. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Fruchtpüree, Joghurt und Quark verrühren. Die Eismasse in eine flache Form füllen und im Gefrierfach mindestens 4 Stunden cremig frieren lassen, dabei alle 30 Minuten kräftig rühren (damit sich keine zu großen Eiskristalle bilden).
3. Kurz vor dem Servieren noch einmal kräftig durchrühren, in Gläser füllen und nach Belieben mit frischen Beeren garnieren.



Lassen Sie sich den gesunden
Snack schmecken 😊