



Zubereitung:

1. Joghurt, Vanilleextrakt und Zitronensaft verrühren.
2. Sahne steif schlagen und unterheben.
3. Eismasse in eine gefriertaugliche, verschließbare Form füllen und für etwa 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
4. Alle 30 Minuten mit einer Gabel durchrühren, damit die Eiskristalle zerstoßen werden.
5. Der Frozen Joghurt ist fertig, sobald das Eis durchgefroren ist und die Masse noch cremig ist.
6. Dann kannst du den Frozen Joghurt mit frischen Früchten garnieren und ihn dir schmecken lassen.