



# Erdbeer Frozen Yogurt Würfel

Zeit gesamt  
🕒 5h 40min

Zubereitungszeit  
🕒 40min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 2 Portionen

Erdbeeren	700 g
Zitronensaft	1 TL
Vanilleextrakt	1 TL
Puderzucker	200 g
Frischkäse, natur	300 g
Backpaste, Tonka	1 TL
Sahnejoghurt Griechischer Art	200 g
Schokolade, Weiß	100 g
Erdbeer Joghurt Riegel	150 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST

Handrührgerät mit Schneebesen, Backrahmen

### 1. Erdbeer-Kompott

Entferne das Grün von 500 g Erdbeeren und gib sie gemeinsam mit dem Zitronensaft, Vanilleextrakt und 100 g Puderzucker in einen Topf. Zerdrücke oder püriere sie und koche das Erdbeer-Kompott etwa 10 Minuten ein, bis es deutlich an Flüssigkeit verloren hat. Fülle das Kompott auf einen großen Teller und lasse es vollständig abkühlen.

### 2. Frozen Yoghurt

Verrühre den Frischkäse mit 100 g Puderzucker und der Tonkapaste, gib den Sahnejoghurt und die Sahne hinzu und verrühre alles schön cremig. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

### 3. Erdbeereis schichten

Verwende einen Backrahmen, diesen kannst du später leicht entfernen oder lege eine eckige Ofenform mit Frischhaltefolie aus. Schmilz die weiße Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle. Schneide 100 g der Erdbeer Joghurt Riegel in feine Scheiben. Fülle die Hälfte der Joghurtmasse in die Form und gib die Hälfte des Erdbeer-Kompotts darüber. Marmoriere die Masse etwas, gieße dann die Hälfte der weißen Schokolade darüber und verteile die Hälfte der geschnittenen Erdbeer Joghurt Riegel darauf. Gib dann die restliche Joghurtmasse darüber, marmoriere sie mit dem restlichen Erdbeer-Kompott und gib die übrige weiße Schokolade und die Erdbeer Joghurt Riegel darüber. Friere das Eis für etwa 4-5 Stunden ein.

### 4. Dekoration

Entferne den Backrahmen und schneide die Eismasse in Würfel. Dekoriere sie mit den übrigen Erdbeer Joghurt Riegeln und 200 g halbierten Erdbeeren. Viel Spaß beim

Nachmachen, eure Sally!

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1465 kcal
Kohlenhydrate	212 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	57 g