

Gefrorener Sojoghurt

Zeit gesamt
30h



Zubereitungszeit
5min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Sojoghurt	1.3 kg
Bio Limetten	2 St.
Agavendicksaft	210 g
Knusper Müsli	8 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Sojoghurt in ein Küchentuch geben, Küchentuch in ein Sieb legen und Sojoghurt über einer Schüssel ca. 24 Std. abtropfen lassen.
2. Anschließend Limetten halbieren und auspressen. In einer Schüssel Sojoghurt, Limettensaft und Agavendicksaft mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen vermengen. Joghurtmasse in einen flachen Behälter füllen und für mind. 6 Std. einfrieren.
3. In einer Küchenmaschine oder einem hohen Gefäß mit Stabmixer gefrorenen Joghurt cremig pürieren. In Gläser abwechselnd gefrorenen Joghurt und Knusper Müsli schichten und sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	409 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g