



# Gefrorener Sojaghurt

Zeit gesamt  
30h

Zubereitungszeit  
5min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Sojaghurt	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. Sojaghurt in ein Küchentuch geben, Küchentuch in ein Sieb legen und Sojaghurt über einer Schüssel ca. 24 Std. abtropfen lassen.
2. Anschließend Limetten halbieren und auspressen. In einer Schüssel Sojaghurt, 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