



Schwarzwälder-Kirsch-Frozen-Joghurt

Zeit gesamt
4h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Sauerkirschen im Glas	350 g
Brauner Zucker	75 g
Wasser	2 EL
Schokolade, Zartbitter	50 g
Schlagsahne	100 g
Joghurt, natur	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleine Auflaufform, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Schokolade fein hacken. In einer Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesens steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Den Joghurt unterheben, in eine flache Schale geben und tiefkühlen.
3. Wenn die Masse nach ca. 60 Min. vom Rand her zu gefrieren beginnt, kräftig durchrühren, um die Eiskristalle zu zerkleinern. Nach weiteren ca. 60 Min. Vorgang wiederholen, dabei Schokolade unterrühren. Nach weiteren ca. 60 Min. nochmals gut durchrühren, dann Kirschen unterheben. Nochmals ca. 30 Min. tiefkühlen, dann Frozen Joghurt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Flüssigkeit der Kirschen kannst du mit etwas Mineralwasser zu einer leckeren Kirsch-Limonade verarbeiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	315 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g