Vegane FroYo-Alternative - DIY

Zubereitungszeit
5h 30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Sojaghurt	400 g
Zitronensaft	2 EL
Ahornsirup	3 EL
Sojadrink	100 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Messbecher, Mixer, Eisformen

1. Sojaghurt, Zitronensaft und Ahornsirup in eine Schüssel geben und gut vermengen. Anschließend die Masse in eine Eiswürfelform gießen und für mind. 5 Stunden in den Tiefkühler stellen.

2. Die gefrorenen Würfel in einen Mixer geben. Sojadrink dazu geben und mixen, bis eine homogene Masse entsteht.

3. Vegane FroYo - Alternative in kleine Schüsseln füllen. Nach belieben mit Obst und Toppings (z.B. Nüsse oder Mandeln) kombinieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	81 kcal
Kohlenhydrate	7 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	3 g