



# Erdbeer Frozen Joghurt

## Erdbeer Frozen Joghurt

400 g Erdbeeren

500 g griechischer Joghurt

3 Esslöffel Rinatura Agavensirup Bio

1 Teelöffel Rinatura Zitronensaft Bio

**Gesamtzeit:** 3 h 20 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4 Portionen

## Optional zum Toppen:

frische Minzblätter

frische Erdbeeren

Schokostückchen

Kokosraspeln

## Erdbeer Frozen Joghurt

1.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.

Erdbeeren zusammen mit Agavensirup und Zitronensaft pürieren. Joghurt unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Die Mischung entweder in eine Eismaschine geben oder in eine flache Form füllen und für ca. 3–4 Stunden einfrieren. Ohne Eismaschine alle 30 min. umrühren, damit der Frozen Joghurt cremig bleibt.

Vor dem Servieren 5–10 min. antauen lassen. Optional mit frischer Minze, frischen Erdbeeren, Schokostückchen und/oder Kokosraspeln toppen.