

Cheesecake-Frozen-Joghurt

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Eismasse in die Eismaschine geben und mindestens 30 Minuten gefrieren lassen. Butterkekse zerbröseln und vor dem Servieren über Frozen Joghurt streuen.

Zutaten für 8 Portionen

125 g Frischkäse
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1/4 Limette (ausgepresster Saft)
500 g griechischer Joghurt
200 ml gesüßte Kondensmilch
Vollkornbutterkekse

Besonderes Zubehör
Eismaschine

Die doppelte Cheesecake-Power - als knuspriges Topping und als feine Frischkäse-Note. Dieser Frozen Joghurt vereint den amerikanischen und den deutschen Klassiker in einer Köstlichkeit. So cremig wie Cheesecake, so lecker wie Käsekuchen und on top - knusprige Butterkekse. Zum Nachmachen gut!

- 1 -

Frischkäse mit griechischem Joghurt und Kondensmilch cremig rühren. Vanilleextrakt und Limettensaft unterrühren.

- 2 -