

Frozen Joghurt mit Honig, Rosen und Blütenpollen

VORBEREITEN

85
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

550 ml Kokosmilch
750 ml Joghurt (10% Fett)
125 ml Honig + 2 EL zum Beträufeln
1/2 Zitrone
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
4 getrocknete Rosenblüten
1 Esslöffel Tapiokastärke
1 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Blütenpollen

Besonderes Zubehör

Eismaschine

Frozen Joghurt muss nicht immer nur diese im Pappbecher getürmte und mit etlichem Schnickschnack beladene Leckerei sein. Überrasche deine Freunde mit einer etwas eleganteren Variante. Hier mischen sich frischer Joghurt mit aromatischer Kokosmilch. Und ganz geheim versteckt sich darin der herrliche Duft der Rose. Bevor du deinen Freunden eine Portion servierst, gibst du noch etwas Honig darüber und garnierst alles noch mit süßlichen Blütenpollen. Wetten, dass alle erstmal ihr Smartphone zücken und ein Foto machen wollen?!

- 1 -

Tapiokastärke mit etwas Kokosmilch in einem kleinen Topf glatt rühren. Restliche Kokosmilch hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen. Rosenblüten dazugeben und abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Kokosmilch in eine große Schüssel abseihen, Rosenblüten entsorgen und Milch abkühlen lassen.

- 2 -

Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit Honig, Salz, Vanille-Extrakt und Joghurt in die Kokosmilch einrühren. Joghurt-Kokos-Masse in Eismaschine füllen und 60 Minuten gefrieren lassen. Frozen Joghurt in einen geeigneten Behälter umfüllen und mindestens 3 Stunden einfrieren.

- 3 -

Vor dem Servieren mit Honig beträufeln und mit Blütenpollen garnieren.