

Kokos Frozen Joghurt: exotisch, cremig und eiskalt

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

4
Std.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Frozen Joghurt

250 ml Sahne
1 l Joghurt (3,5 %)
250 g Zucker
1 1/2 Teelöffel Kokosextrakt (alternativ Kokoscreme)
50 g Kokosraspeln

Besonders Zubehör

Metallschüssel

Die perfekte Mischung für eine sommerliche Abkühlung? Kaltes Eis aus erfrischendem Joghurt und am besten noch irgendwas exotisches - im cremigen Kokos Frozen Joghurt kommt einfach alles zusammen, was an einem heißen Tag im Spätsommer glücklich macht. Damit das zarte Aroma der Kokosnuss so richtig Power bekommt, werden die feinen Kokosraspeln angeröstet, unter den Joghurt gehoben und alles zusammen gefroren.

Du willst in der Küche mal was Neues wagen? Dann mach deinen Joghurt doch einfach selbst, statt ihn dir fertig aus dem Kühlregal zu schnappen.

- 1 -

Schüssel oder Kastenform aus Metall ins Gefrierfach stellen.

- 2 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Kokosraspeln gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen 7-8 Minuten goldbraun rösten, auskühlen lassen. 2 EL Kokosraspeln beiseitelegen.

- 4 -

Joghurt, Sahne und Kokosextrakt mischen. Zucker so lange unterrühren, bis er sich aufgelöst hat. Restliche Kokosraspeln unter den Joghurt rühren.

- 5 -

Joghurtmasse in gekühlte Schüssel füllen und mindestens 4 Stunden gefrieren lassen, dabei stündlich umrühren. Mit restlichen Kokosraspeln garnieren.