| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 30 Min. | ganzjährig | Italien |

# APRIKOSEN-JOGHURTGLACE



Rezept: Unold Glacemaschinen. unold.de, 20. 6. 2019 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Joghurt-Glaces sind leichter als Rahmglacen. Solche lassen sich auch ganz einfach mit fertigem Joghurt machen. Alle Zutaten sind im Fruchtjoghurt bereits perfekt gemischt.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 500 g | Aprikosen | 125 g | Zucker |
| 5 dl | Naturjoghurt | 6 EL | Vollrahm |
| | | 1 TL | Zitronenabrieb |

## ZUBEREITUNG

1. Die Aprikosen waschen, Steine entfernen und klein schneiden. Fruchtstücke mit dem Joghurt und dem Zucker fein pürieren.
2. Rahm steif schlagen und unter das Fruchtpüree heben.
3. Glace im Tiefkühler mit stündlichem Rühren oder in der Glacemaschine gefrieren.