

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
30 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Italien

APRIKOSEN-JOGHURTGLACE



KURZ VORGESTELLT

Joghurt-Glaces sind leichter als Rahmglicen. 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 Fruchtpuree heben.
3. Glace im Tiefkühler mit stündlichem Rühren oder in der Glacemaschine gefrieren.