

Rezept für Erdbeerjoghurt

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g frische Erdbeeren
- 500 g Naturjoghurt
- 1 Pckg. Vanillezucker

Utensilien:

- 2 Schüsseln
- Rührbesen
- Pürierer

Zubereitung:

Schritt 1:

Wasche für deinen selbst gemachten Erdbeerjoghurt zunächst die Früchte gründlich ab und entferne die Blätter. Gib anschließend etwa ein Drittel der Erdbeeren in eine separate Schüssel. Die restlichen Früchte kannst du nun vierteln.

Schritt 2:

Püriere nun die beiseite gelegten Erdbeeren, bis eine feine Masse entsteht.

Schritt 3:

Gib die entstandene Mousse gemeinsam mit dem Joghurt und dem Zucker zu den restlichen Erdbeerstücken und hebe alle Zutaten gut unter.

Schritt 4:

Nun stellst du den Erdbeerjoghurt für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank. So erhält er eine angenehm cremige Konsistenz. Lege dazu am besten einen Teller auf die Schüssel.

Unser Tipp: Wenn du den Joghurt über Nacht im Kühlschrank lässt, erhält er einen besonders kräftigen Erdbeergeschmack.

Schritt 5:

Nach Ablauf der Zeit kannst du den Joghurt aus dem Kühlschrank nehmen und die fruchtige Süßspeise genießen!

