

Frozen Joghurt mit Rhabarber und Erdbeersauce Rezept

Zutaten Frozen Joghurt

300 g griechisches Joghurt nature

100 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

1 dl Vollrahm steif geschlagen

Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft in einer Chromstahlschüssel verrühren. Schlagrahm darunterziehen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren dabei 3-Mal durchrühren

250 g Rhabarber, in Scheiben

4 EL flüssiger Honig

Äpfel mit der Hälfte des Honigs in einer Pfanne mischen, zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln, auskühlen.

Frozen Joghurt und Kompott in Schälchen verteilen, restlichen Honig darüber träufeln.

Zutaten Erdbeersauce

400 g Erdbeeren, halbiert

2 - 3 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

alles mischen und pürieren,
nach Belieben noch durch ein
Sieb streichen, bis zum
Servieren kühl stellen.

Vorbereiten: Die Sauce kann 1 - 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.