

## Rezept für Frozen Yogurt Eis

### mit Blaubeeren, Salzkaramell, gerösteten Nüssen und Schokosoße

#### Für den Yogurt

- 200g Sahne
- 500g griechischer Yogurt
- 35g Puderzucker
- Vanille aus der Mühle oder Vanilleschote, alternativ Vanillezucker
- Zur Dekoration 150g Blaubeeren

#### Zubereitung

Yogurt, Puderzucker und etwa 4 Umdrehungen Vanille aus der Mühle in einer Schüssel gut vermischen. Die Sahne steif schlagen und unter die anderen Zutaten heben. Die Masse füllt ihr in eine kleine Auflaufform oder in eine Schüssel. Die Yogurtcreme wird nun für 1 Stunde in das Gefrierfach gegeben. Nach einer Stunde rührt ihr gründlich um und stellt sie für weitere 2 Stunden in das Gefrierfach.

Ich würde ca. jede halbe Stunde umrühren. Dadurch behält der Yogurt seine cremige Konsistenz auch ohne Eismaschine. Wir haben ihn nach drei Stunden gegessen. Er war sehr cremig, aber nicht zu fest. Man kann ihn natürlich auch noch länger im Kühlschrank stehen lassen. Am besten isst man alles am gleichen Tag auf...ist ja auch nicht so schwer. Am nächsten Tag ist die Masse nicht mehr so cremig und muss angetaut werden.

---

#### Salted Caramel

- 28g Butter
- 1 gestrichener TL Salz
- 2g Vanille gerieben
- 210g Zucker
- 115g Sahne

#### Zubereitung

Den Zucker gebt ihr in einen unbeschichteten Topf und stellt den Herd auf niedrige bis mittlere Hitze. Sobald der Zucker zu schmelzen beginnt, rührt ihr den Zucker mit einem Holzlöffel im Topf um. Ihr rührt so lange, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist und die Masse ein schönes helles braun hat. Das dauert ca. 5 Minuten.

Nehmt nun den Topf vom Herd und rührt die Sahne langsam ein. Achtung das Ganze blubbert ziemlich. Alles gut verrühren und dann die Butter, Vanille und das Salz dazugeben. Verrührt alles gut, bis eine cremige Masse ohne Klumpen entstanden ist. Nun gebt ihr den Topf noch einmal für 3 Minuten bei niedriger Hitze auf den Herd und lasst die Masse kochen.

Danach füllt ihr sie in ein Gläschen um. Das Salzkaramell hält sich ca. 3 Wochen im Kühlschrank und kann bei Bedarf in der Mikrowelle wieder flüssiger gemacht werden.

---

### **Geröstete Nüsse**

- 35g Mandeln
- 50g Erdnüsse
- 1 Tl Butter
- Salz

### **Zubereitung**

Die Butter in eine Pfanne geben. Die Nüsse dazugeben und bei mittlere Hitze rösten. Eine Prise Salz dazugeben und über das Eis geben, sobald es serviert wird.

---

### **Schokoladensoße**

- 6g Kakao
- 50ml Wasser
- 1 El Zucker
- 50g Schokolade

### **Zubereitung**

Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. So lange rühren, bis eine glatte Soße entstanden ist.

Das Eis könnt ihr nach Belieben mit den Blaubeeren, dem Salzkaramell und den restlichen Zutaten verzieren. Lasst es euch schmecken!