

# Erdbeer-Frozen-Joghurt in Stücken



**Frozen Yogurt einmal anders: Mit Erdbeerpüree marmoriert, zu Platten gefroren und in Stücke gebrochen, verblüfft das sommerliche Joghurtglacé nicht nur Kids.**

Vor einigen Jahren erlebte Frozen Yogurt seinen grossen Hype – gefühlt an jeder zweiten Strassenecke tauchte ein Geschäft auf, das die Spezialität in verschiedensten Farben und Geschmacksrichtungen anbot. Der grosse Trend ist vorbei, beliebt ist die leichtere Glacé-Variante nach wie vor. Wir haben dem kalten Vergnügen einen Twist verliehen, in dem wir es auf Platten ausstreichen, einfrieren und in Stücke brechen.

Übrigens: Durch die Kälte verliert die Joghurtmasse ungefähr die Hälfte an Süsse; deshalb schmeckt sie vor dem Einfrieren sehr zuckrig, was aber so sein muss. Zudem braucht das Dessert einen Tag zum Durchfrieren und muss somit bereits am Vortag zubereitet werden.

- 250 g Erdbeeren
- 40 g Zucker für die Erdbeeren
- 90 g Zucker für den Sirup
- 3 EL Wasser
- 500 ml griechisches Joghurt
- 1 TL Vanillepaste
- Optional eine kleine Handvoll gehackter ungesalzener Pistazien

1. Drei kleine Erdbeeren auf die Seite legen und den Rest je nach Grösse vierteln oder sechsteln. Die Erdbeerstücke mit 40 g Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sie weich sind. Danach kurz auskühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit 90 g Zucker mit dem Wasser zu einem Sirup einkochen, bis keine Zuckerkrystalle mehr sichtbar sind.
3. Das Joghurt mit dem Zuckersirup und der Vanillepaste verrühren.
4. Die leicht ausgekühlten gekochten Erdbeeren in einem Mixer (oder mit einem Stabmixer) pürieren und durch ein Sieb streichen.
5. Ein Blech mit Frischhaltefolie auslegen, die Joghurtmasse darauf ausgiessen und glattstreichen. Die pürierten Erdbeeren in einem Schlangenmuster darüberleeren, dann mit einem Spieß oder dünnen Gegenstand ein Muster hineinmarmorieren.
6. Die aufgehobenen Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen. Optional mit gehackten Pistazien bestreuen und über Nacht im Tiefkühler einfrieren.

**Zubereitungsdauer: circa 30 Minuten (exkl. Kühlzeit)**

**Tipp:** Das Frozen Yogurt sollte spätestens nach 3 bis 4 Tagen gegessen werden, weil sich schnell Kristalle bilden.