



Frozen Joghurt Schnitten mit Erdbeeren



Zutaten für 10 Portionen

2 EL Kokosöl
110g Datteln
80g Kokosette
60g Macadamia-Kerne
1 Prise Salz
350g Erdbeeren
130g Honig
5 Eidotter
110g Feinkristallzucker
½ Vanilleschote
350g Schafmilchjoghurt
150g Crème fraîche



Zubereitung

Kokosöl schmelzen. Datteln entsteinen und mit Kokosöl, Kokosette, Macadamia-Kernen und Salz in einer Küchenmaschine oder einem Blitzhacker zu groben Bröseln hacken. Am Boden einer Kastenform (ca. 9 x 28cm) verteilen und festdrücken. Ins Tiefkühlfach stellen.

Währenddessen 80g der Erdbeeren mit 20 g Honig pürieren. Dotter, Zucker und den restlichen Honig (110g) in einer Metallschüssel verrühren und über Wasserdampf 4 bis 5 Minuten schlagen, bis die Masse hell und dicklich ist. In eine zweite Schüssel umfüllen und 4 bis 5 Minuten weiterschlagen, bis Sie auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Schafmilchjoghurt mit Crème fraîche und Vanillemark in einer Rührschüssel glatt rühren. Die Dottermasse gut untermischen und das Erdbeerpüree wellenförmig unterheben. Die Masse mit einem Löffel in die Form füllen und die restlichen Erdbeeren (270g) darauf verteilen. Über Nacht einfrieren.

Mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in 10 Stücke schneiden, anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Gefrierzeit: über Nacht

Schwierigkeitsgrad: mittel

Mahlzeit 😊