



## Frozen Joghurt

- 500 g Ländle Naturjoghurt cremig gerührt 3,6, %
- 150 ml Ländle Rahm
- 3 EL Staubzucker
- Je nach Geschmack 2-3 EL getrocknetes Fruchtpulver
- 4 Blatt Gelatine
- Obst zum Garnieren

Die Blattgelatine in einem Topf mit etwas Wasser langsam schmelzen lassen. Zur Seite stellen, und kurz ein wenig abkühlen. Den Ländle Rahm in einer Schüssel mit einem Mixer schlagen (nicht zu fest).

Ländle Naturjoghurt gut mit dem Fruchtpulver vermischen.

Gelatine zügig einrühren, sie muss noch flüssig sein damit sie nicht klumpt.

Nun den Ländle Rahm noch untermischen und in passende Förmchen füllen. Für mindestens 6 Stunden einfrieren.

Wer es nicht gefroren möchte gibt einfach zusätzlich 2 Blatt Gelatine dazu somit könnte man es auch als Mousse aus dem Kühlschrank essen, dazu über Nacht kaltstellen.