



Gartenrezept der Saison: Frühsommer Frozen Yogurt mit Erdbeerchips



FROZEN YOGURT mit ERDBEERCHIPS

Zutaten

Frozen Yogurt

250 g Erdbeermarmelade

250 g Jogurt

Erdbeerchips

7 große Erdbeeren, frisch aus dem Garten

Staubzucker

Zubereitung

Marmelade und Jogurt in gleichen Teilen vermengen.

Diese Masse in Portionsförmchen füllen und tiefrieren.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Erdbeeren mit dem Gurkenhobel in feine Scheiben hacheln,
alternativ mit dem Messer sehr dünn aufschneiden.

Die geschnittenen Erdbeeren bei 80-100°C auf das vorbereitete Backblech legen
und ca. 1,5 Stunden im Backofen trocknen.

Die Trocknungszeit hängt vom Wassergehalt der Erdbeeren ab,
daher immer den Ofen im Auge halten, die Trocknung ist abgeschlossen,
wenn die Erdbeeren knusprig und tiefrot sind - sie sollen nicht braun werden.

Die so entstandenen Erdbeerchips sind wunderbar als geschmacksvolle Dekoration zum Dessert
geeignet.

IMMERGRÜN wünscht **gutes Gelingen!**

www.immergruen.at

facebook.com/immergruen.lagerhaus



Scannen und Fan werden!