



Frozen Yoghurt mit gebrannten Salznüssli

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.

- 150 g griechisches Joghurt nature
- 150 g Rahmquark
- 3 EL Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 dl Vollrahm, steif geschlagen

- 100 g gesalzene Erdnüssli
- 100 g Zucker
- ½ dl Wasser
- ¼ TL Fleur de Sel

1 — Joghurt, Quark, Puderzucker und Zitronensaft in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren. Schlagrahm darunterziehen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal gut durchrühren.

2 — **Gebrannte Salznüssli:** Erdnüssli, Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 12 Min. köcheln, bis das Wasser verdampft und der Zucker trocken ist. Mit einer Kelleiterrühren, bis der Zucker wieder schmilzt und sich um die Erdnüssli legt (ca. 5 Min.). Erdnüssli auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, Fleur de Sel darüberstreuen, Erdnüssli auskühlen, in Stücke brechen.

3 — Frozen Yoghurt ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Glace in Schälchen anrichten, gebrannte Erdnüssli darüberstreuen.

Schneller: Glace in der Glacemaschine zubereiten. Joghurt und alle Zutaten bis und mit flüssigem Rahm verrühren, in die Glacemaschine giessen, gefrieren.

Lässt sich vorbereiten: Glace ca. 1 Woche im Voraus zubereiten. Ca. 30 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Portion: 563 kcal, F 39 g, Kh 39 g, E 12 g