

## Erdbeer-Joghurtglace

🕒 15 Min. + 4 Std. gefrieren  glutenfrei

Für 4 Personen

**1 Bio-Zitrone**  
**300 g griechisches Joghurt nature**  
**100 g Puderzucker**  
**2 dl Vollrahm**

Von der Zitrone die Hälfte der Schale in eine weite Chromstahlschüssel reiben und 1 EL Saft dazupressen. Joghurt und Puderzucker begeben, verrühren. Rahm flaumig schlagen, darunterziehen, zugedeckt ca. 2 Std. gefrieren, dabei 2-mal mit dem Schwingbesen gut durchrühren.

**200 g Erdbeeren**  
**2 EL Puderzucker**  
**1 EL Zitronensaft**

Erdbeeren mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb streichen. Glace gut durchrühren,  $\frac{3}{4}$  des Erdbeerpürees daruntermischen. Zugedeckt nochmals ca. 2 Std. gefrieren, dabei 2-mal durchrühren.

Aus der Glace Kugeln formen, anrichten, restliches Erdbeerpüree dazu servieren.

**Portion (¼):** 400 kcal, F 25 g, Kh 39 g, E 4 g



### TIPP

Glacé in einer Glacemaschine nach Anleitung zubereiten, dann jedoch den Rahm flüssig unter die Joghurtmasse rühren.

#### Lässt sich vorbereiten

Glacé ca. 2 Tage im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Ca. 30 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.