



Toffifee Frozen Joghurt

Frozen Joghurt mit Toffifee – die toffitastischste Erfrischung, die man bei sommerlichen Temperaturen genießen kann!

Zutaten:

für 4 Frozen Joghurt :

- 1/2 Vanilleschote
- 500 g griechischer Joghurt
- 5 EL Agavendicksaft
- 1/4 Mango
- kleingehackte Toffifee als Topping

Und so geht's:

1. Vanilleschote längs aufschneiden. Das Mark der Schote vorsichtig herauskratzen und zur Seite stellen.
2. Joghurt in eine große Schüssel geben. Mit einem Handrührgerät oder einem Schneebesen cremig rühren.
3. Nach und nach den Agavendicksaft dazu geben. Dann Vanilleextrakt unterrühren. Wer mag, mischt hier den Saft der Zitrone unter.
4. Ab damit ins Gefrierfach. Nach einer Stunde das halbgefrorene Gemisch wieder herausnehmen und durchschlagen, anschließend wieder einfrieren. Diesen Vorgang 3–4 Mal wiederholen.
5. Inzwischen die Mango pürieren und die Toffifee klein hacken. Mit beidem das fertige Frozen Joghurt garnieren. Toffitastisch gut!

