



## FROZEN YOGURT

Eismaschine von Vorteil / Ice cream maker beneficial

<b>Zutaten Frozen Yogurt</b> 1kg Griechischen Joghurt 5 EL flüssigen Honig / Agavendicksaft 3 TL Vanillepaste	<b>Ingredients Frozen Yogurt</b> 15oz greek yogurt 5 tbsp honey / agave syrup 3 tsp vanilla extract
<b>Zutaten Topping</b> Beeren Nüsse Zucker Wasser	<b>Ingredients Topping</b> berries nuts sugar water

### Zubereitung Frozen Yogurt

1. alle Zutaten miteinander vermischen und in die Eismaschine geben
2. fertiges Eis in Container portionieren und einfrieren
3. 30 min vor dem Servieren aus dem Gefrierfach holen

### Zubereitung Topping

1. Nüsse deiner Wahl hacken und mit 2 EL heißem Wasser und 2 EL Zucker benetzen und bei 160°C Ober/Unterhitze für 10min backen
2. Nüsse ausgekühlt mit Beeren auf Frozen Yogurt geben

### Instructions Frozen Yogurt

1. mix all ingredients and pour into ice cream maker
2. transfer ice cream to a container and freeze
3. take out of freezer 30min prior serving

### Instructions Nuts

1. chop nuts and coat with 2 tbsp hot water and 2 tbsp sugar
2. bake at 350°F for about 10 min
3. sprinkle cooled off nuts along with berries over frozen yogurt

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere @lillys\_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Show me your result on social media:

tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery

