

Vorkoster | Frozen Joghurt mit Karamell-Sauce

Zutaten:

- 500 ml Joghurt
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 Schuss Zitronensaft
- Zitronenschale (Bio-Zitrone)
- 2 EL Zucker
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 2 Eigelbe

Zubereitung:

Joghurt, Agavensaft, einen Schuss Zitronensaft und abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone (je nach Geschmack) in eine Schüssel geben. Dann die Masse in eine Eismaschine geben. Alternativ in eine flache Aufbewahrungsschale geben und in den Tiefkühler stellen. Regelmäßig umrühren.

Für die Sauce 2 EL Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen, bis er goldbraun ist. Löschen Sie die Karamellmasse mit Sahne und Milch ab (Achtung Spritzgefahr!) und lassen Sie alles etwa 5 Minuten köcheln, bis sich der Karamell in der Flüssigkeit aufgelöst hat.

Trennen Sie nun die Eier. Die Eigelbe kommen in eine Schüssel. Mit dem Rührgerät aufschlagen und die heiße Karamell-Milch dazu schütten. Weiterrühren, damit das Eigelb nicht gerinnt. Dann abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen, bis der Frozen Joghurt servierfertig ist.

Joghurt in einer Dessertschale oder Ähnlichem mit der Karamell-Sauce servieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 27.03.2015