

# MIXED BERRIES MIT FROZEN YOGURT



Episode 005 Mixed Berries mit Frozen Yogurt / Flavorites – Jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

Rezept für 4 Personen

## FRÜCHTEMIX MIT HOLUNDERBLÜTEN- SIRUP

1/2 Zitrone  
200 g Zucker  
10 Holunderblütendolden

1. Zitrone in Scheiben schneiden und in einen Teekrug legen. Mit Zucker überstreuen.

2. Wasser aufkochen und die gezuckerten Zitronen übergiessen. Wenig abkühlen lassen.

3. Die Holunderblüten ins Wasser geben und den Sirup ziehen lassen.

4. Sirup durch ein Sieb abgiessen, damit die Blüten hängen bleiben.

6 Erdbeeren  
10 Brombeeren  
10 Himbeeren  
1 Handvoll Blaubeeren  
1 Pfirsich  
5-6 Blätter Minze  
Saft von 1/4 Zitrone  
4 Papierschirmli

1. Die verschiedenen Beeren waschen, Erdbeeren und Pfirsiche in Schnitze schneiden.

2. Einige Blätter Pfefferminze aufeinander legen, rollen und in feine Streifen schneiden. Zum Beerensalat geben. Holunderblütensirup darüber giessen, ein paar Spritzer Zitronensaft hinzufügen, vorsichtig vermischen und etwas ziehen lassen.

3. Zum Anrichten Beeren mit etwas Saft in ein Glas füllen. Fertiges Frozen Yogurt als Kappe aufsetzen. Mit einem Blatt Pfefferminze und einem Papierschirmli dekorieren

## FROZEN YOGURT

500 g Naturjoghurt  
2 EL Zucker  
1/8 lt Rahm  
Saft von 1/4 Zitrone  
Eisbeutel & Spritzsack

1. Das Joghurt in einen Plastikbeutel füllen, oben mit Kabelbinder verschnüren und einen Spitz des Beutels wegschneiden, so dass ein Spritzsack entsteht. Joghurt langsam in einen Eisbeutel spritzen, bis die einzelnen Abteile gut mit Joghurt gefüllt sind. Eisbeutel in den Tiefkühler legen.

2. Gefrorenes Joghurt aus dem Tiefkühler nehmen (muss nicht beinhart gefroren sein), die einzelnen Joghurt-Eis-Würfel in den Mixer geben, Zucker, sehr kalten Rahm und Zitronensaft hinzufügen. Kurz zu einer weichen Soft-Ice-Masse mixen.

## HASELNUSSGEBÄCK

Eiweiss von 4 Eiern  
60g Zucker  
125g gemahlene Haselnüsse  
60g Zucker  
50g Weissmehl  
50g Butter

1. Eiweiss mit dem Zucker in der Küchenmaschine steif schlagen.

2. Butter in einer Pfanne auf dem Herd schmelzen. Die Haselnüsse mit dem restlichen Zucker und dem Mehl in einer Schüssel vermengen, Gemisch langsam unter die Eiweissmasse ziehen. Butter hinzufügen und schonend vermischen.

3. Eine Backform mit Papier auslegen und die Haselnussmasse einfüllen und breit ausstreichen. Gebäck im vorgewärmten Ofen bei 180 Grad 15 Minuten backen.

4. Vor dem Anrichten auskühlen lassen und in Würfel schneiden.



Frozen Yogurt aus dem Eisbeutel – einfacher und schneller gelingt ganz sicher kein Glacé! Während sich der Zauber im Tiefkühler vollzieht, bleibt Zeit, die Beeren zu mixen und mit Holunderblütensirup heilig zu sprechen.

Dieses Rezept stammt aus  
Flavorites von René Schudel

*Flavorites.com*