

YOGURETTE EIS mit der Ninja Creami

Cremig, lecker und selbstgemacht!



Zutaten

- 350 g frische oder gefrorene Erdbeeren
- 150 g Naturjoghurt
- 150 g Skyr
- 50 g Zucker
- Ein Schuss Vanillesirup
- Yogurette-Stückchen
- Deko: Frische Erdbeeren

Zubereitung:

1. Alle Zutaten – außer der Yogurette – in einem Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Fülle die Masse in den Originalbehälter der Ninja Creami.
3. Ab damit in den Gefrierschrank für mindestens 24 Stunden – das ist wichtig!
4. Nach dem Frieren setzt du den Behälter in deine Ninja Creami ein.
5. Wähle das Programm „Light Ice Cream“.
6. Gib nun einen kleinen Schuss Milch dazu und starte den Re-Spin für extra Cremigkeit.
7. Jetzt kommt der Knaller: Hebe deine Yogurette-Stückchen unter – oder gib sie direkt als