

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

BEEREN-JOGHURT GLACÉ-POPS

ZUTATEN:

300 g Brombeeren oder Himbeeren
300 g Vanillejoghurt
5-8 EL Ahornsirup (je nach gewünschter Süsse)

ca. 6 Stk. Eislollies oder Eisformen
Wer keine hat, kann auch kleine Silikonmuffinförmchen nehmen und ein Glacéstab reinstecken.

ZUBEREITUNG

80-100 g der Brombeeren grob zerschneiden und vorsichtig mit dem Hälfte des Vanillejoghurts vermischen. Auf Eisförmchen verteilen und ca. 45 Minuten anfrieren lassen.

Den Rest der Beeren mit Ahornsirup pürieren. 3/4 des Pürees auf die angefrorene Masse geben, weitere 15 Minuten gefrieren.

Übriges Püree mit dem Joghurt mischen und auf die angefrorene Masse geben.

Holzstiele in die Himbeer-Joghurt-Pops stecken und mindestens 6 Stunden durchfrieren.