



SCHNELL
GEMIXT

BEEREN-JOGHURT-ICE-POPS



Für 6 Eis à 50 ml

ZUTATEN

100 g frische Erdbeeren
100 g Blau- oder Brombeeren
Saft und Abrieb 1 Bio-Limette
ca. 2 EL Honig
130 g griechischer Sahnejoghurt

ZUBEREITUNG

Die Beeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Beide Beerensorten getrennt pürieren. Dabei in jedes Beerenpüree je ½ TL Limettenschalenabrieb, 1 EL Limettensaft und 1 TL Honig geben. Gut durchrühren und die Süsse überprüfen. Den Joghurt mit dem übrigen EL Honig glatt rühren.

Das Fruchtpüree zusammen mit dem Joghurt abwechselnd in die Ice-Pop-Förmchen füllen. Die Förmchen in den Ice-Pops-Behälter stellen und mit den Deckeln verschliessen. Jeweils einen Holzstiel in die Förmchen schieben.

Im Tiefkühler in ca. 4 Stunden fest gefrieren lassen.