

> Joghurt-Himbeer Popsicles

Die fruchtig leichte Eisleckerei sorgt selbst an heißen Tagen für Abkühlung



ZUTATEN:

12	Popsicle-Formen
300 g	griechischer Joghurt
100 ml	Sahne
100 ml	Milch
130 g	NATURATA Demerara Rohrohrzucker
1 TL	NATURATA Bourbon-Vanille (gemahlen)
4 EL	gefriergetrocknete Himbeeren
1 Tafel	NATURATA weiße Himbeer Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Joghurt, Sahne, Milch, Zucker und Vanille miteinander vermengen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Joghurtmasse in die Popsicle Formen füllen und in jede Form ein Paar gefriergetrocknete Himbeeren geben. Die Popsicles nun für mindesten 5 Stunden ins Gefrierfach geben.
2. Die Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen und nicht zu heiß werden lassen! Danach die gefrorenen Popsicles aus der Form lösen und zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen.
3. Vor dem Genuß nochmal kurz ins Eisfach legen.

Eine Portion enthält im Durchschnitt:

Brennwert:	641 kJ (153 kcal)
Eiweiß:	2 g
Kohlenhydrate:	18 g
Fett:	8 g

Portionen:	12 Stück
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Gefrierzeit:	min. 5 Stunden
Schwierigkeitsgrad:	Leicht