

> Joghurt-Maracuja Popsicles

Eignet sich perfekt als Nachtisch oder kleine Nascherei für zwischendurch



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
2	Maracuja
1 Tafel	NATURATA Costa Rica Edelmilch 50% Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Joghurt, Sahne, Milch, Demerara Rohrohrzucker und Bourbon-Vanille gemahlen miteinander vermengen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Maracujas halbieren und jeweils einen Teelöffel der Kerne in eine Popsicle-Form geben. Anschließend die Joghurtmasse in die Formen füllen. Die Popsicles nun für mindesten 5 Stunden ins Gefrierfach geben.
3. Die Edelmilch Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen und nicht zu heiß werden lassen! Die gefrorenen Popsicles aus der Form lösen und zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen.
4. Vor dem Genuß nochmal kurz ins Eisfach legen.

Tipp: Um die exotische Note des Popsicles zu unterstreichen, kann das Gericht mit NATURATA Kokoschips verfeinert werden.

Eine Portion enthält im Durchschnitt:

Brennwert:	644 kJ (154 kcal)
Eiweiß:	2 g
Kohlenhydrate:	17 g
Fett:	8 g

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