



Joghurt-Himbeer Popsicles

Die fruchtig leichte Eisleckerei sorgt selbst an heißen Tagen für Abkühlung

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.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 12 Stück)

Naturata Zutaten

- 130 g Demerara Rohrohrzucker
- 1 TL Bourbon-Vanille, gemahlen
- 1 Tafel Himbeere, weiße Schokolade

Weitere Zutaten

- 300 g griechischer Joghurt
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 4 EL gefriergetrocknete Himbeeren
- 12 Popsicle-Formen