



Joghurt-Maracuja Popsicles

Eignet sich perfekt als Nachtisch oder kleine
Nascherei für zwischendurch

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



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (Für 12 Portionen)

Naturata Zutaten

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

Weitere Zutaten

- 300 g griechischer Joghurt
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 2 Maracujas
- 12 Popsicle-Formen