Rezept

Erdbeer-Joghurt-Popsicles

Ein Rezept von Erdbeer-Joghurt-Popsicles, am 27.04.2024

Zutaten

10	Erdbeeren
4 Blättchen	Minze, Verbenen oder Zitronenmelisse
6-8	Plastikbecher
6-8	Pappstreifen
2 EL	Puderzucker
250 g	Vollmich-Naturjoghurt
6-8	Holzsriele

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6-8 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen und putzen. 6 Erdbeeren in möglichst kleine Würfel schneiden, den Rest mit dem Puderzucker vermischen und mit einer Gabel zu einem Püree zerdrücken. Kräuterblättchen klein zupfen (wer keine mag, lässt sie einfach weg).

2. Erdbeerwürfel, Erdbeerpüree, Kräuter und Joghurt verrühren, in den Plastikbechern verteilen. Jeden Holzstiel durch einen Pappstreifen bohren (eventuell vorher mit einem spitzen Messer oder einer Schere ein kleines Loch vorbohren) und in die Mitte der Eismasse in jeder Form stecken, sodass der Pappstreifen auf der Form aufliegt und so den Stiel in der Mitte hält. Im Tiefkühlfach mindestens 4 Std. einfrieren.

3. Dann die Becher kurz unter warmes Wasser halten und die Popsicles vorsichtig herausdrehen. Die Pappstreifen entfernen.