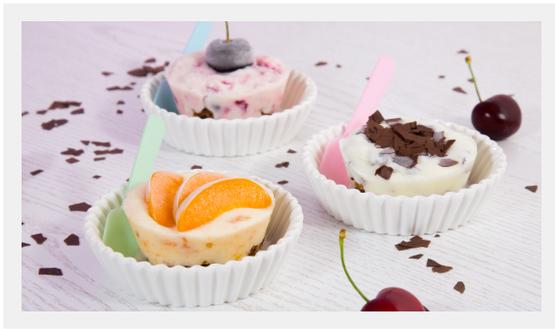




Frozen Yogurt Bites



Zutaten

Menge

40 g	Butter
100 g	Knusper-Müsli Triple Choc
2 EL	Honig
500 g	griechischer Joghurt
70 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Aprikosenmarmelade
1	Aprikose
2 EL	Kirschmarmelade
2 EL	Schokoraspeln
3	Kirschen

Tipp

Die Kirschen sinken relativ schnell in der Frozen Yogurt-Masse ein. Wenn du die Frozen Yogurt-Bites erst eine Stunde angefrieren lässt und die Kirschen dann erst drauflegst, kannst du dies verhindern.

Rezeptinfo

Zutaten für 9 Frozen Yogurt Bites

Zubereitungszeit: 20 Min. + 3 Stunden Gefrierzeit

pro Portion: 1012 kJ, 242 kcal, 29,4 g Kohlenhydrate, 3,2 g Eiweiß, 12,2 g Fett, 31 mg Cholesterin, 1,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Du magst Frozen Yogurt mit all den leckeren Toppings, aber die Schlange an der Eisdielen ist dir immer zu lang? Dann haben wir hier die Lösung für dich: Mach den Frozen Yogurt doch einfach selbst - und zwar in Form dieser coolen und handlichen Frozen Yogurt Bites.

Step 1:

Zuerst lässt du die Butter in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf schmelzen. Dann in einer Schüssel mit dem Müsli und dem Honig vermischen und in neun Mulden einer Muffinform drücken.

Step 2:

Nun den Joghurt zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schale cremig rühren. Die Masse in drei Teile teilen.

Step 3:

Einen Teil des Joghurts mit der Aprikosenmarmelade vermischen und in drei der Muffinmulden füllen. Die Aprikose entkernen, in feine Spalten schneiden und auf dem Aprikosenjoghurt verteilen.

Step 4:

Den zweiten Teil des Joghurts vermengst du mit der Kirschmarmelade und füllst ihn wieder in drei Muffinmulden. Die Kirschen waschen und je eine auf einen FroYo-Bite setzen.

Step 5:

Den letzten Teil mit den Schokoraspeln vermischen, dabei einige Raspeln zu Deko aufheben. Den Joghurt füllst du ihn die restlichen drei Mulden. Zum Schluss noch die Schokoraspeln auf den Schoko-FroYos verteilen.

Step 6:

Die Frozen Yogurt-Bites mindestens drei Stunden gefrieren lassen.