

Erdbeer-Joghurt-Drops

In den letzten Wochen, hat Flynn ständig nach einem Eis gefragt. Sobald wir uns unserem Spielplatz des Vertrauens näherten, kam auch schon die gefürchtete Frage: "Eis essen, ja?". Bei 30 Grad und Sommer, Sonne, Sonnenschein sage ich da natürlich nicht nein. Meistens blieb das Eis allerdings, spätestens ab der Hälfte, bei mir kleben. Und so sehr ich Eis eigentlich liebe, momentan kann ich es nicht mehr sehen. So fand ich die Idee von kleinen Joghurt-Eis-Drops super. Klein und mit einem Haps im Mund verschwunden, lassen sie sich super portionieren und sind auch für den kleinen Eishunger bestens geeignet. Man kann sie mit eigentlich jeder Fruchtart kombinieren, auf die man gerade Lust hat. Eventuell muss man dann noch etwas nachsüßen (z.B. mit einem Schwups Agavendicksaft). Bei meinen Erdbeeren war es nicht nötig. Und wer es noch einfacher haben möchte, kann auch fertigen Fruchtjoghurt aus dem Kühlregal nehmen und kleine Eis-Drops daraus zaubern.

Zutaten für 50 Drops

- 250 gr - Naturjoghurt
- 100 gr - pürierte Erdbeeren
- 1 EL - Agavendicksaft

Zubereitung:

1. Den Naturjoghurt mit dem Erdbeerpüree vermengen.
2. Optional noch mit etwas Agavendicksaft süßen.
3. Die Joghurtmischung in einen Gefrierbeutel füllen und eine untere Ecke abschneiden, sodass ein Spritzbeutel entsteht. Kleine Punkte (etwas so groß wie eine 5 Cent-Münze) auf einer ebenen Fläche verteilen (Teller, Auflaufform,...) und anschließend in das Gefrierfach stellen.
4. Nach einer Stunde sollten sie vollkommen gefroren sein.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia