Bananenjoghurt selbstgemacht

Ein Rezept zum Frühstück oder als leckerer Snack für Zwischendurch: Selbstgemachtes Bananenjoghurt macht zu jeder Tageszeit eine gute Figur.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Zutaten

2 Stk.	Bananen
400 g	Naturjoghurt
2 TL	Ahornsirup
2 TL	Schokoraspeln (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für Selbstgemachtes Bananenjoghurt zuerst die Bananen schälen. Ein Drittel der Banane in Scheiben schneiden, die übrigen Bananen mit dem Stabmixer fein pürieren.

2. Joghurt in eine Schüssel füllen und mit dem Bananenbrei glatt verrühren. Nach Belieben mit Ahornsirup verfeinern und gut umrühren. Joghurt mit den Bananenscheiben und Schokoraspeln dekorieren und servieren.

Tipp

Ein bisschen cremiger wird Selbstgemachtes Bananenjoghurt durch die Zugabe von etwas Sahne. Alternativ kann man den Naturjoghurt durch griechischen Joghurt ersetzen.