Erdbeer-Joghurt-Popsicles

Die Erdbeer-Joghurt-Popsicles sind schnell gemacht, super lecker und das ideale Rezept für Kinder und Erwachsene gleichermaßen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h

Zutaten

350 g	Erdbeeren
2 EL	Zitronensaft
30 g	Feinkristallzucker
2 EL	Honig (oder Ahornsirup)
400 g	Naturjoghurt (griechisches Joghurt)

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Joghurt-Popsicles** die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit frisch gepressten Zitronensaft und Zucker in einem kleinen Topf 4-5 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie weich sind. Die gekochten Erdbeeren mit einem Stabmixer fein pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb streichen, um Kerne und Fasern zu entfernen – so entsteht ein besonders glattes Fruchtmark.

2. Den Naturjoghurt mit Honig glatt rühren. Das Erdbeerpüree hinzufügen und nur leicht verrühren, sodass eine schöne Marmorierung entsteht. Die Masse gleichmäßig in Eisförmchen, kleine Gläser füllen. Für etwa 1 Stunde im Gefrierfach anfrieren, dann die Stiele einsetzen. Mindestens weitere 3 Stunden durchfrieren lassen, bis die Erdbeer-Joghurt-Popsicles fest sind.

Unsere Empfehlung
Eisformen am Stiel
hier bestellen

Tipp

Wer keine Eisformen für die Erdbeer-Joghurt-Popsicles zur Hand hat, kann z.b. leere, kleine Joghurtbecher verwenden!