

# Frozen-Yoghurt Bites mit Ribiseln

Die Frozen-Yoghurt Bites mit Ribiseln sorgen gerade an warmen Tagen für eine leckere Abkühlung. Ein Rezept das variabel und simpel in der Zubereitung ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,2 h



## Zutaten

1 Stk.	Eiswürfelform
1 Stk.	Frischhaltefolie
100 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
75 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Handvoll	<a href="#">Ribiseln</a>

## Zubereitung

1. Für die **Frozen-Yoghurt Bites mit Ribiseln**, die Ribiseln vom Grünzeug befreien und waschen.
2. Dann den Naturjoghurt mit dem Vanillezucker verrühren.
3. Als nächstes das Schlagobers mit dem Mixer halb-steif schlagen und zusammen mit den Ribiseln unter den Joghurt heben.
4. Anschließend die Creme in den Eiswürfelbehälter geben, glattstreichen, mit Frischhaltefolie abdecken, und im Gefrierfach ca. 3 Stunden gefrieren lassen.

## **Tipp**

Die Frozen-Yoghurt Bites mit Ribiseln kann man auch mit anderen Fruchtstücken zubereiten. Wer es süß mag, kann zusätzlich noch etwas Zucker hinzufügen.