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	Naturjoghurt
1 Packung	Vanillezucker
75 ml	Schlagobers
1 Handvoll	Ribiseln

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.