



FROZEN JOGHURT BITES

MIT
Milch-
Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 15 Min

Kühlung:

ca. 3 Std 15 Min

ZUTATEN

für 15 Portionen

5 Stück Milch-Schnitte®

- ☐ 40 g Sahne
- ☐ 1/2 TL frisch abgeriebene Zitronenschale
- ☐ 60 g Joghurt, 3,5 % Fett
- ☐ ca. 15 gemischte Früchte (z.B. kleine Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren)

Utensilien: 1 Eiswürfelform
(1 Mulde = ca. 3 x 3 cm)

ZUBEREITUNG

1

Sahne steif schlagen und Zitronenschale und Joghurt unterrühren. Milch-Schnitte® mit der langen Seite aneinander legen, in Quadrate (ca. 3 x 3 cm) schneiden und Eiswürfelform damit auslegen.

2

Joghurt-Sahne auf den Quadraten aus Milch-Schnitte® verteilen. Früchte verlesen und Joghurt Bites damit belegen.

3

Milch-Schnitte® Frozen Joghurt Bites ca. 3 Stunden einfrieren, aus der Form lösen und eiskalt servieren.

Tipp: Die übrig gebliebenen Abschnitte der Milch-Schnitte® schmecken super als Dessert mit Quark und frischen Beeren.

Portionen:	15
Pro Portion:	20 g
Pro Portion:	52 kcal