

KINDER PINGUÍ JOGHURT BARKS



Schwierigkeitsgrad:



ZUTATEN

- 500 g Joghurt (3,5 % Fett)
- 40 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- 4 kinder Pinguí
- 2 Stiele Minze
- 120 g Beeren, gemischt

Außerdem:

Küchenwaage, Schüssel, Sieb, Messer, Schneidebrett, Schneebesen, Backpapier, Backblech, Teigschaber, Gefrierschrank

ZUBEREITUNG

- 1 Joghurt in eine Schüssel geben und Puderzucker hineinsieben. Vanilleschote der Länge nach halbieren, mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen und in die Schüssel geben. Zutaten mit einem Schneebesen verrühren. Joghurtmasse mit dem Teigschaber auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 7 mm dünn verstreichen.
- 2 kinder Pinguí in je 8 gleich große Segmente schneiden. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Beeren waschen, trocken tupfen und verlesen. kinder Pinguí Stücke, Minze und Beeren gleichmäßig auf der Joghurtmasse verteilen.
- 3 Die Joghurtmasse für ca. 4 Stunden einfrieren und zum Servieren in gleich große Stücke schneiden.

Tipp: Je nach Saison kann die Auswahl an Beeren nach Belieben variiert werden.

Portionen: 8
Pro Portion: 29 g / 136 kcal

Zubereitungszeit: 30 Min.
Wartezeit: ca. 4 Std.