

ERDBEER-EISPRALINEN SELBER MACHEN

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



17 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 10 Stück

- 150 g Naturjoghurt
- 150 g Erdbeeren
- 30 g Raspelschokolade
- 100 g Zartbitterschokolade



Zubereitung:

1. Schmelze die Zartbitterschokolade und streiche deine Silikonform damit ein. Stelle sie kurz in den Kühlschrank, bis die Schokolade fest ist.
2. Püriere in dieser Zeit die Erdbeeren mit dem Joghurt und rühre die Raspelschokolade unter.
3. Fülle den Erdbeerjoghurt in die Silikonförmchen und bedecke ihn mit Kuvertüre. Tupfe sie dafür vorsichtig mit einem Löffel darauf. Friere sie zum Festwerden mindestens 2 Stunden ein.

Nährwerte pro Portion: 82 kcal | KH 7,6 g | E 1,3 g | F 5,1 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

