



Gesamtzeit: 4 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Frozen Joghurt Bites mit Blaubeeren

Frozen Joghurt Bites mit Blaubeeren

250 g griechischer Joghurt (oder pflanzlicher Joghurt)

2 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

150 g Blaubeeren

300 g Zartbitterschokolade (oder Vollmilch)

2 Teelöffel Rinatura Kokosöl kaltgepresst Bio

Frozen Joghurt Bites mit Blaubeeren

1.

Joghurt mit Ahornsirup gut verrühren. Blaubeeren untermischen.

Mit einem Esslöffel kleine Häufchen der Blaubeer-Joghurt Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech/Teller setzen. Mind. 3 Stunden (besser über Nacht) einfrieren, bis sie richtig fest sind.

Die Schokolade mit dem Kokosöl über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Gefrorene Bites einzeln aus dem Gefrierfach holen und schnell mit

einer Gabel in die flüssige Schokolade tauchen. Kurz abtropfen lassen und wieder auf das Backpapier setzen.

Die überzogenen Bites nochmals für ca. 15 min. ins Gefrierfach geben, bis die Schokolade hart geworden ist. Direkt aus dem Gefrierfach servieren oder in einer luftdichten Dose im Gefrierfach lagern.