



Frozen Joghurt Granola Cups

Frozen Joghurt Granola Cups

120 g Granola

2 Esslöffel Nick Peanutbutter creamy

2 Esslöffel Rinatura Agavensirup Bio

270 g griechischer Joghurt (oder Joghurt nach Wahl)

Gesamtzeit: 2 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Optional Toppings:

Früchte wie zum Beispiel Blaubeeren oder Erdbeeren

Schokoladensplitter

Kokosraspeln

Nüsse

Frozen Joghurt Granola Cups

1.

Granola in eine Schüssel geben und Agavensirup und erwärmte Erdnusscreme (damit sie flüssiger ist) hinzufügen. Gut vermengen.

Die Granola-Mischung gleichmäßig auf die Böden von 8 Muffinförmchen verteilen und dann mit der Rückseite eines Löffels leicht andrücken, damit die Masse dichter wird.

Den Joghurt glattrühren und diesen dann bis zum Rand in die Förmchen füllen. Nach Belieben frische Früchte, Schokoladensplitter, Kokosraspeln oder gehackte Nüsse als Toppings hinzufügen.

Muffinförmchen in den Gefrierschrank stellen und die Cups mind. 2 Stunden lang gefrieren, bis sie fest sind.

Nachdem die Cups fest sind, aus den Formen nehmen und sofort genießen oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.