

## Frozen Joghurt Cupcakes

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

12  
Std.

NIVEAU



Beeren und Zucker miteinander vermischen, beiseite stellen.

- 2 -

Erdnussbutter und Honig in der Mikrowelle schmelzen, mit Müsli vermischen. Auf die Muffinförmchen verteilen und an den Boden drücken.

- 3 -

Schlagsahne mit Zucker steif schlagen, Fruchtsaft rühren. Je nach Geschmack kannst du Blaubeersaft, Brombeersaft oder Himbeersaft verwenden.

- 4 -

Erdbeerjoghurt auf Müsliboden verteilen, Beeren daraufgeben. Sahne mit einem Spritzbeutel auf Cupcakes spritzen. Mit Klarsichtfolie bedecken und über Nacht in das Gefrierfach stellen.

### Zutaten für 6 Törtchen

#### Für die Beeren

200 g gemischte Beeren (Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)  
2 Esslöffel Zucker

#### Für den Boden

110 g Knuspermüsli  
2 Esslöffel Erdnussbutter  
2 Esslöffel Honig

#### Für die Füllung

230 ml Schlagsahne  
2 Esslöffel Zucker  
2 Esslöffel Fruchtsaft  
450 g Erdbeerjoghurt

#### Besonderes Zubehör

Muffinform

Maximal süß - diese kleinen Cupcakes! Ein Boden aus zartem Knuspermüsli, eine Füllung aus cremigem Frozen Joghurt und ein Topping aus gemischten Beeren. Ein traumhaftes Törtchen aus dem Eisschrank!

- 1 -