

Frozen Joghurt trifft auf Mango Lassi

VORBEREITEN

70
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



auspressen. Beides in einem kleinen Topf mit Honig und Salz vermengen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und 30 Minuten abkühlen lassen.

- 2 -

Mangomasse mit einem Stabmixer cremig pürieren. Joghurt mit Mangopüree verrühren und Masse in eine Eismaschine geben. Ca. 45 Minuten gefrieren lassen.

Zutaten für 5 Portionen

500 g Mangofruchtfleisch
500 ml Joghurt (10% Fett)
150 ml Honig
1 Limette
1 Prise(n) Salz

Besonderes Zubehör

Stabmixer
Eismaschine

Ein fruchtiger Mango Lassi ist im Sommer eine willkommene Abkühlung. Da die Temperaturen aber scheinbar immer öfter über die 30 °C Marke klettern, könntest du deinem Lassi einen ordentlichen Kälteschub geben und daraus einfach ein erfrischend-fruchtigen Frozen Joghurt zaubern. Dank Eismaschine bist du im Handumdrehen damit fertig und kannst es dir auf dem Balkon gemütlich machen.

- 1 -

Mangofruchtfleisch in Würfel schneiden. Limette