

Eiskalte Frozen-Joghurt-Riegel mit Erdbeeren und Pistazien

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

4
Std.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für die Riegel

500 g griechischer Joghurt
100 g Honig
2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Prise(n) Salz
100 g Erdbeeren
50 g Pistazien

Besonderes Zubehör

Rechteckige Form

Wie man Joghurt snacken kann, ohne ihn zu löffeln? Ganz einfach: Er landet als gefrorener Riegel mit frischen Erdbeeren, gerösteten Pistazien und etwas Honig auf dem Teller. Mit seinem höheren Fettgehalt bleibt der griechische Joghurt auch eiskalt extra cremig und frisch. Ein kühler Sommersnack, der auch ganz ohne Löffel im Mund dahin schmilzt und für echte Erfrischung sorgt.

- 1 -

Rechteckige Form mit Alufolie auskleiden.

- 2 -

Erdbeeren waschen und klein schneiden. Pistazien in einer Pfanne rösten.

- 3 -

Joghurt mit 80 g Honig, Vanilleextrakt und Salz verrühren. Masse in die Form geben und glattstreichen.

- 4 -

Erdbeeren und Pistazien mit restlichem Honig mischen und gleichmäßig auf der Joghurtmasse verteilen, mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) gefrieren lassen.

- 5 -

Masse vorsichtig mit der Folie aus der Form lösen. Messer in heißem Wasser anfeuchten und gefrorenen Joghurt in gleichmäßige Riegel schneiden.