

Sommer, Sonne, süße Mango-Kokos-Popsicles

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

12
Std.

NIVEAU



Zutaten für 10 Popsicles

Für das Mangopüree

2 Mangos

Für die Kokosmasse

250 ml Kokosmilch

2 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Joghurt

2 Esslöffel Wasser

Besonders Zubehör

Formen für Eis am Stiel

Hochleistungsmixer

Riechst du das auch? Es riecht so herrlich nach... Kokosnuss... Sommer... Sonne... Ja, wenn es irgendwo nach Kokosnuss riecht, muss ich sofort an meinen letzten Urlaub in der Karibik denken - an die weißen Strände, das türkisblaue Meer, die leuchtenden Mangos,... und an das viele Eis, das ich in meiner Hängematte gelöffelt habe. Und hier? Hier schafft es die Sonne einfach nicht, hinter den Wolken hervorzukommen. Traurig ist das...

Aber ich wäre nicht ich, wenn ich die Sache nicht selbst in die Hand nehmen würde und Mango und Kokosnüsse

kurzerhand in ein ziemlich leckeres Eis verwandele. Sieht nicht nur nach Urlaub aus, sondern schmeckt auch so. Und zwar am besten auf meinem Balkon - wenn es sein muss auch mit einer Wolldecke auf dem Schoß.

- 1 -

Für das Mangopüree Mangos schälen, entkernen, grob würfeln und in einem Food Processor pürieren, beiseitestellen.

- 2 -

Für die Kokosmasse alle Zutaten miteinander verrühren. Mit dem Mangopüree abwechselnd in die Formen schichten und über Nacht gefrieren lassen.