

Joghurtglacé am Stiel

Zutaten für ca. 10 Lutscher:

1 Fruchtjoghurt (z.B. HIRZ Waldbeeren)
ca. 3 TL tiefgekühlte rote Beeren
16 Holzstäbchen für die Lutscher



Zubereitung:

Die Stäbchen auf einer mit Backpapier belegten Platte auslegen (z.B. ein Schneidebrett, ein grosser, flacher Teller oder auch ein Backblech, sofern dieses in den Tiefkühler passt) und für die Eislutscher kleine Mengen Joghurt darauf giessen.

Während 5 Minuten im Tiefkühler leicht „anfrieren“ lassen und dann mit den noch gefrorenen Beeren dekorieren.

Für mindestens 2 Stunden im Tiefkühler lassen vor dem Servieren.