

FROZEN YOGHURT MUFFINS



Der ideale Snack bei warmem Wetter. Süße FroYo Muffins mit Erdnuss, Müsli und einer Bananen-Joghurtcreme. Passt auch perfekt zum Frühstück oder zum Picknick. Schnell zubereitet und ideal zum Vorbereiten und Aufbewahren in der Tiefkühltruhe.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

Die Erdnussbutter gemeinsam mit dem Honig in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die Erdnüsse grob hacken und gemeinsam mit dem Müsli Mix unter die Erdnussbuttermasse rühren. Ein 12er Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und die Masse gleichmäßig darin verteilen. Mit einem Glas fest andrücken. Die Muffins kurz zur Seite stellen.

Die reifen Bananen mit dem Zitronensaft, dem Vanilleextrakt und dem Joghurt fein pürieren. Anschließend gleichmäßig auf die 12 Muffins verteilen. Die Schokodrops darüber streuen. Die FroYo Muffins für mindestens 3 Stunden im Gefrierschrank frieren lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3

BODEN:

- ☐ **70 g** Erdnussbutter (cremig)
- ☐ **70 g** Honig
- ☐ **100 g** Müsli Mix
- ☐ **30 g** Erdnüsse (gesalzen)

BANANENCREME:

- ☐ **2** Bananen (reif)
- ☐ **1 EL** Zitrone (Saft)
- ☐ **¼ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **500 g** Joghurt (10 %)

DEKO:

- ☐ **50 g** Schokoladendrops (Zartbitter)