

# ERDBEER FROZEN YOGURT WÜRFEL / FROYO BITES / ERDBEEREIS / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #68



Es ist richtig schön warm, da sind diese gefrorenen Joghurtwürfel mit Erdbeeren und Schokoriegeln die ideale Abkühlung. Fruchtig leichtes Eis in kleinen Portionen als Snack für zwischendurch. Ihr könnt sie zum Beispiel auch in Eiswürfelformen zubereiten und habt so immer ein paar Bites griffbereit.



Zubereitungszeit

**40 Minuten**



Kühlzeit

**5 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 16

## ERDBEER-KOMPOTT

Entferne das Grün der Erdbeeren und gib sie gemeinsam mit dem Zitronensaft, Vanilleextrakt und Puderzucker in einen Topf. Zerdrücke oder püriere sie und koche das Erdbeer-Kompott etwa 10 Minuten ein, bis es deutlich an Flüssigkeit verloren hat. Fülle das Kompott auf einen großen Teller und lasse es vollständig abkühlen.

## ERDBEER KOMPOTT:

- 500 g** Erdbeeren
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Puderzucker

## FROZEN YOGURT

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker und der Tonkapaste, gib den Sahnejoghurt und die Sahne hinzu und verrühre alles schön cremig. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

## FROZEN YOGURT:

- 300 g** Frischkäse
- 100 g** Puderzucker
- 1 TL** Tonkapaste
- 200 g** Sahnejoghurt
- 200 g** Sahne

## ERDBEEREIS SCHICHTEN

Verwende einen Backrahmen, diesen kannst du später leicht entfernen oder lege eine eckige Ofenform mit Frischhaltefolie aus. Schmelz die weiße Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle. Schneide 100 g der Erdbeer Joghurt Riegel in feine Scheiben. Fülle die Hälfte der Joghurtmasse in die Form und gib die Hälfte des Erdbeer-Kompotts darüber. Marmoriere die Masse etwas, gieße dann die Hälfte der weißen Schokolade darüber und verteile die Hälfte der geschnittenen Erdbeer Joghurt Riegel darauf. Gib dann die restliche Joghurtmasse darüber, marmoriere sie mit dem restlichen Erdbeer-Kompott und gib die übrige weiße Schokolade und die Erdbeer Joghurt Riegel darüber. Friere das Eis für etwa 4-5 Stunden ein.

## ZUM SCHICHTEN:

- 100 g** weiße Schokolade
- 100 g** Schokoladenriegel (Erdbeer Joghurt)

## DEKORATION

Entferne den Backrahmen und schneide die Eismasse in Würfel. Dekoriere sie mit den übrigen Erdbeer Joghurt Riegeln und halbierten Erdbeeren. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## DEKORATION:

- 50 g** Schokoladenriegel (Erdbeer Joghurt)
- 200 g** Erdbeeren