

## Mascarpone Joghurt-Popsicles mit Orange-Mango

Zubereitungszeit 10 Min. zzgl. etwa 6 Std. Kühlzeit

### Zutaten für 8 Stück:

300 g Mango-Fruchtfleisch

100 ml frisch gepresster

Orangensaft 30 g Zucker

100 g Weihenstephan Joghurt mild (z. B. 3,5 %)

300 g Weihenstephan Mascarpone Joghurt auf Orange-Mango

### Zubereitung:

1. Die Mango und den Orangensaft mit einem Stabmixer sehr fein pürieren.
2. Zucker in dem Joghurt mild auflösen. Im Wechsel mit dem Fruchtpüree und Mascarpone Joghurt in Eisförmchen schichten, dann mit einem Löffel die Schichten leicht vermischen.
3. Holzstiele hineinstecken und etwa 6 Std., am besten über Nacht, im Gefrierschrank einfrieren. Aus der Form lösen und genießen.

Pro Stück: 108 kcal | 2 g E | 4 g F | 16 g KH