

Mascarpone Joghurt-Popsicles mit Heidelbeeren

Zubereitungszeit 10 Min. zzgl. etwa 6 Std. Kühlzeit

Zutaten für 8 Stück:

300 g gefrorene Heidelbeeren

2 EL Zitronensaft

60 g Zucker

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

300 g Weihenstephan Mascarpone Joghurt auf Heidelbeere

Zubereitung:

1. Die aufgetauten Heidelbeeren, Zitronensaft und 40 g Zucker mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. 20 g Zucker mit dem Joghurt mild verrühren.
2. In 4 kleinen Schälchen Mascarpone Joghurt und Beerenpüree in verschiedenen Mischverhältnissen verrühren, sodass unterschiedliche Farbtöne entstehen.
3. Die Masse in Eisförmchen schichten, dabei mit der Joghurt-Beeren-Mischung starten, immer heller werden und mit dem Joghurt mild abschließen.
4. Holzstiele hineinstecken und etwa 6 Std., am besten über Nacht, im Gefrierschrank einfrieren. Aus der Form lösen und genießen.

Pro Stück: 106 kcal | 2 g E | 4 g F | 14 g KH