

ANDECHSER NATUR

Mango Lassi Eis am Stiel

Zubereitungszeit: 15 Minuten + 8-12 Stunden zum Kühlen

Zutaten:

- 6 Formen für Eis am Stiel
- 2 x 250 g ANDECHSER NATUR Bio Lassi Mango
- 100 g TK Himbeeren und Heidelbeeren
- 6 EL Knuspermüsli nach Wahl, alternativ Haferflocken



So geht's

1. Die Eisförmchen zu $\frac{3}{4}$ mit Mango Lassi füllen. Für 1 Stunde ins Kühlfach geben und anfrieren lassen.
2. Je 1-2 EL Beeren auf das angefrorene Mango Lassi geben und mit Mango Lassi auffüllen, bis die Eisförmchen fast komplett gefüllt sind. Je 1 EL Knuspermüsli aufstreuen, eventuell noch mit etwas Mango Lassi auffüllen. Das Mango Lassi Eis nun für mindestens weitere 7 Stunden oder über Nacht gefrieren lassen.

Tipp: Statt Knuspermüsli kannst Du zum Beispiel auch 50g gehackte Zartbitterschokolade verwenden

Fotos und Rezept von Natalie Friedrich, <https://holunderweg18.de/>



Andechser Molkerei Scheitz · Biomilchstraße 1 · D-82346 Andechs
Tel. +49 (0) 81 52 / 379-0 · www.andechser-natur.de