

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 ¾ 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/

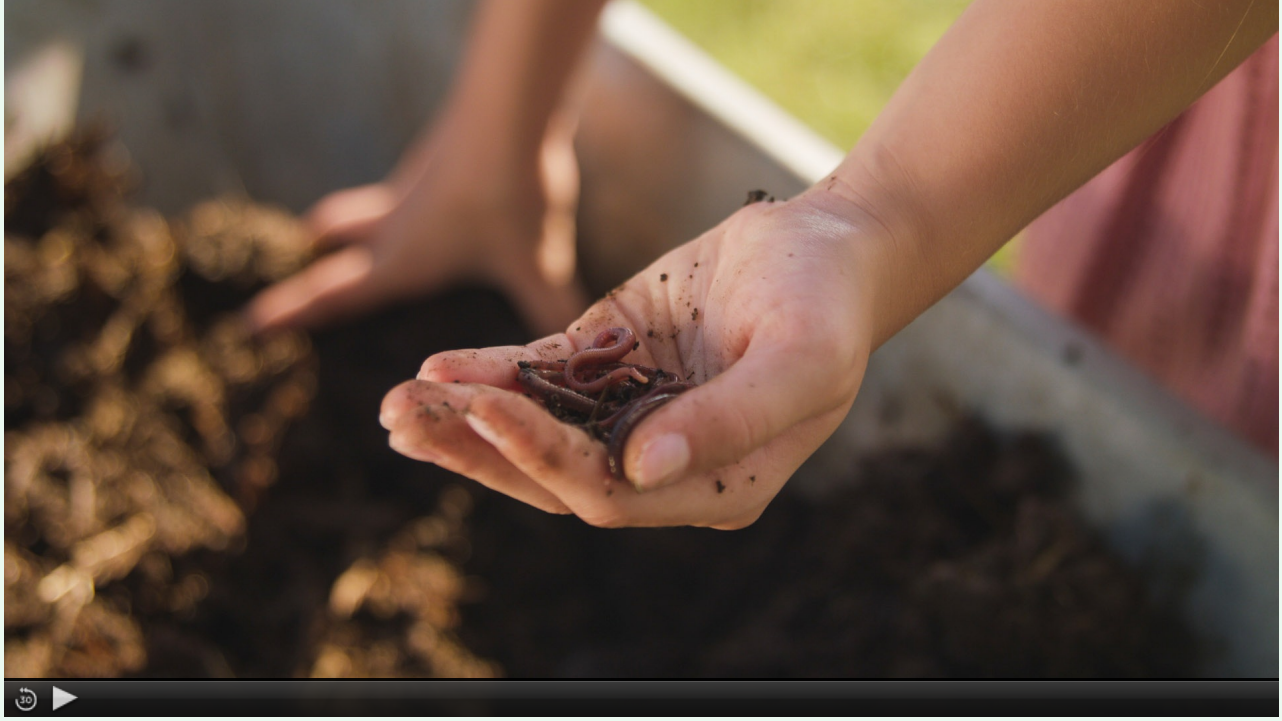


Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

