

Mango-Jogurt-Eis am Stiel

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 6 Portionen:
250 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Mango-Vanille 3,8 % Fett
100 ml ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 reife Mango

So geht's

1. Die **ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne** mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter den **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Mango-Vanille** heben.

2. 6 Eisförmchen für Eis am Stiel mit der Jogurt-Sahne-Creme befüllen, jeweils einen Stiel hineinstecken und für mindestens 6 Stunden einfrieren.

3. Die Mango schälen, vom Kern trennen und in Würfel schneiden. Mit einem Pürierstab fein pürieren.

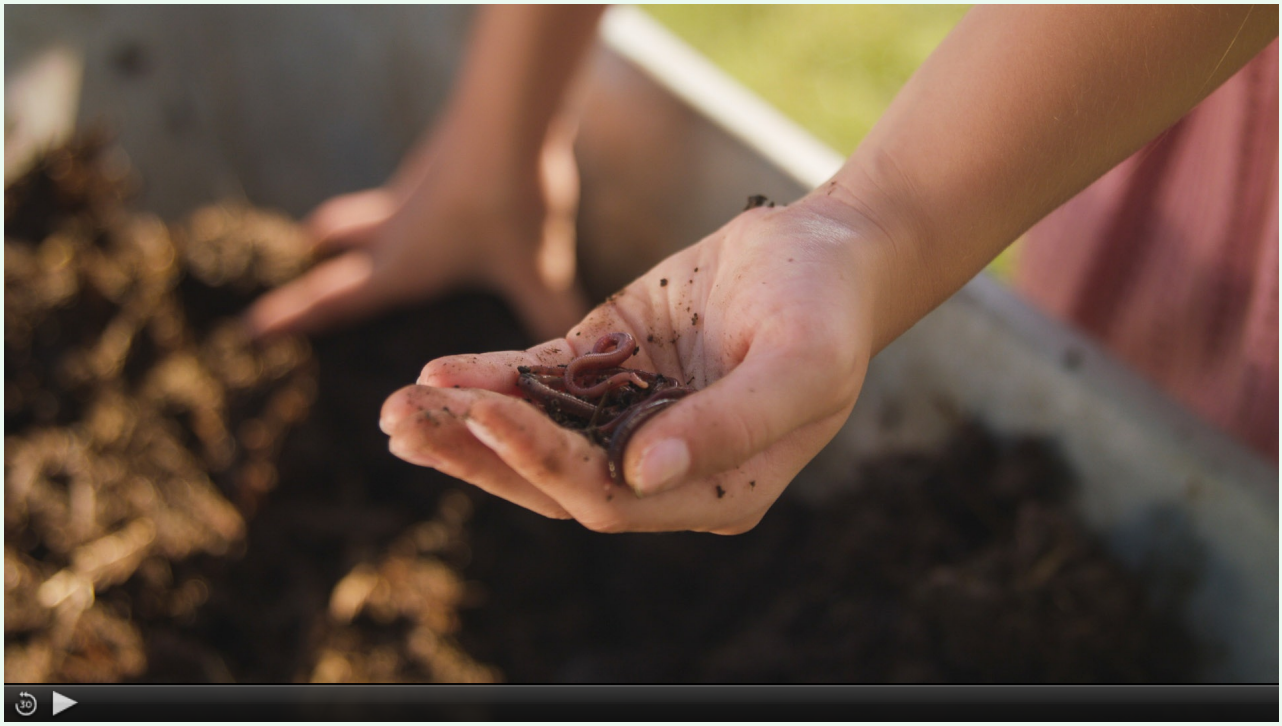
4. Das gefrorene Eis am Stiel in das Mangopüree tauchen und entweder direkt genießen oder auf ein Backpapier legen und erneut einfrieren, sodass auch das Mangopüree fest wird.

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?

