

ANDECHSER NATUR



Jogurt Bites Passionsfrucht-Guave

Zubereitungszeit: 15 Minuten plus 5 Stunden Gefrierzeit

Portionen: 12

Zutaten:

200 g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne

1 Päckchen Vanillezucker

500 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Passionsfrucht-Guave 3,8% Fett

12 Butterkekse

1 Passionsfrucht

So geht's

Eine eckige Form (etwa 22 x 22 cm) mit einem Streifen Backpapier auslegen und anschließend auf dem Boden Butterkekse verteilen.

Die ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne mit dem Vanillezucker aufschlagen, sodass sie noch etwas cremig und nicht ganz steif ist.

Etwa 400 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Passionsfrucht-Guave 3,8% Fett und drei Viertel der aufgeschlagenen Sahne vermischen. Die Creme auf den Butterkeksen verteilen.

Die übrige Sahne und den übrigen Jogurt kleckerweise darüber verteilen und mit einer Gabel in kreisenden Bewegungen grob ineinander rühren, sodass ein schönes Muster

entsteht. Darauf den Inhalt der Passionsfrucht verteilen. Anschließend für mindestens 5-6 Stunden ins Gefrierfach stellen, bis die Creme komplett durchgefroren ist.

Die Form aus dem Gefrierfach nehmen und 10 Minuten stehen lassen. Dann auf ein großes Brett stürzen und das Backpapier abziehen. Entweder auf dem Kopf in 12 Stücke schneiden (so kann man sich an den Butterkeksen orientieren) oder erst umdrehen und dann schneiden.

Die Jogurt Bites, die nicht sofort gegessen werden, direkt wieder einfrieren.

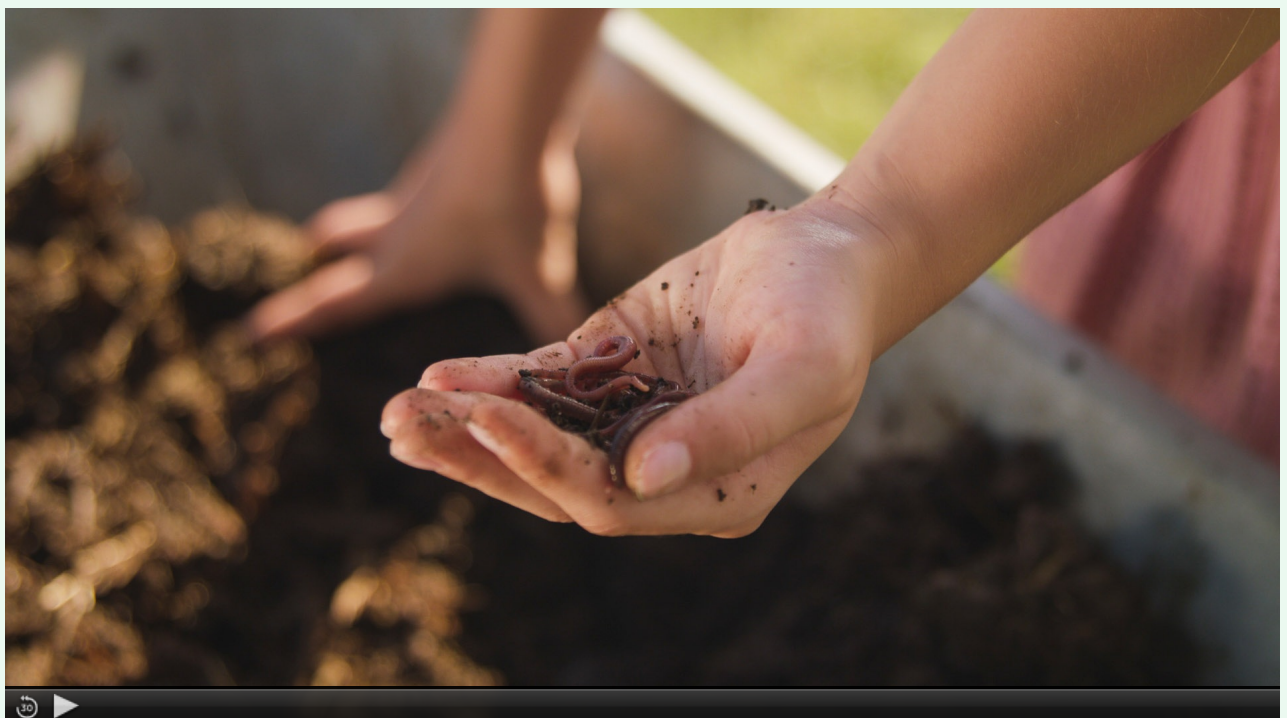
Den Rest bis zum Servieren am besten noch eine halbe Stunde antauen lassen.

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?

