

ANDECHSER NATUR



Matcha-Mango Jogurt Bites

Zubereitungszeit: 20 Minuten plus 4 Stunden Gefrierzeit

Portionen: 9

Zutaten:

2 reife Mangos

200 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Matcha-Mango 3,8 % Fett

200 g weiße Kuvertüre

2 TL Kokosöl

½ TL Matcha Pulver



So geht's

Das Fruchtfleisch der Mangos in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Matcha-Mango 3,8 % Fett dazugeben und gut vermengen.

Ein kleines Backblech oder Brett mit einem Streifen Backpapier belegen und die Mango-Jogurt-Mischung zu etwa 8-10 Häufchen darauf verteilen. Für mindestens 4 Stunden einfrieren, bis die Häufchen komplett gefroren sind.

Weißer Kuvertüre klein hacken und zusammen mit dem Kokosöl schmelzen. Das Matcha Pulver, am besten gesiebt, dazugeben und unterrühren.

Die Jogurt-Häufchen in die Schokolade tunken, gut abtropfen lassen und anschließend auf das Backblech zurücklegen. Die Schokolade wird sehr schnell fest, deswegen zügig

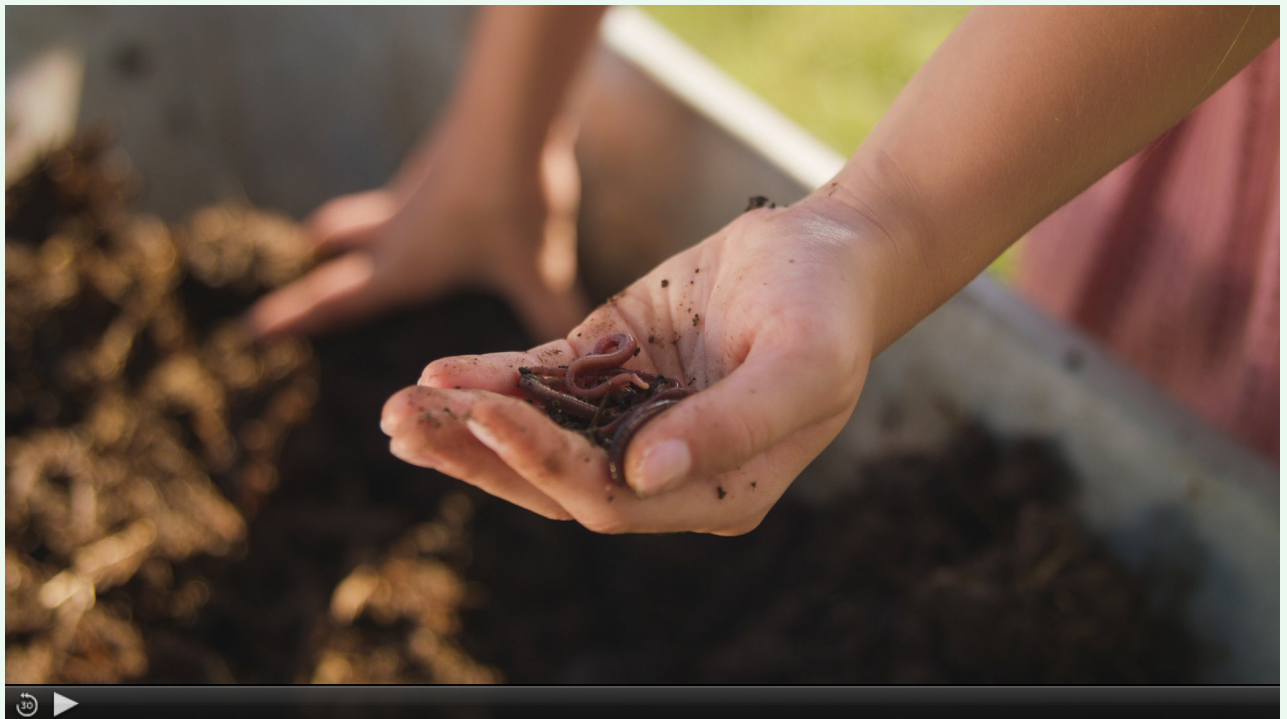
arbeiten. Es hilft, die Schokolade zwischendurch nochmal leicht zu erwärmen, da sie durch die kalten Jogurt-Häufchen schnell abkühlt und wieder fester wird.

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?

