

ANDECHSER NATUR



Mochi Eis mit Reispapier

Zutaten:

- 2 EL **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Himbeere-Holunder 3,8% 500g**
- 2 EL **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Matcha-Mango 3,8% 500g**
- 2 EL **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Mango-Vanille 3,8% 500g**
- 6 EL **ANDECHSER NATUR Bio-Sahnejogurt griechischer Art 10%**
- 12 Himbeeren
- 2 Erdbeeren
- ½ Mango
- ¼ TL Matcha
- 1 TL Mango Marmelade oder Mangopüree
- 3 EL Stärke
- 1 EL Puderzucker
- 6 Reispapier



So geht's

1. Den **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Himbeere-Holunder 3,8%** mit 2 EL griechischem Joghurt und 4 zerdrückten Himbeeren vermengen.
Den **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Matcha-Mango 3,8%** mit 2 EL griechischem Jogurt und Matcha vermengen.
Den **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Mango-Vanille 3,8%** mit 2 EL griechischem Jogurt und Mango Marmelade vermengen.

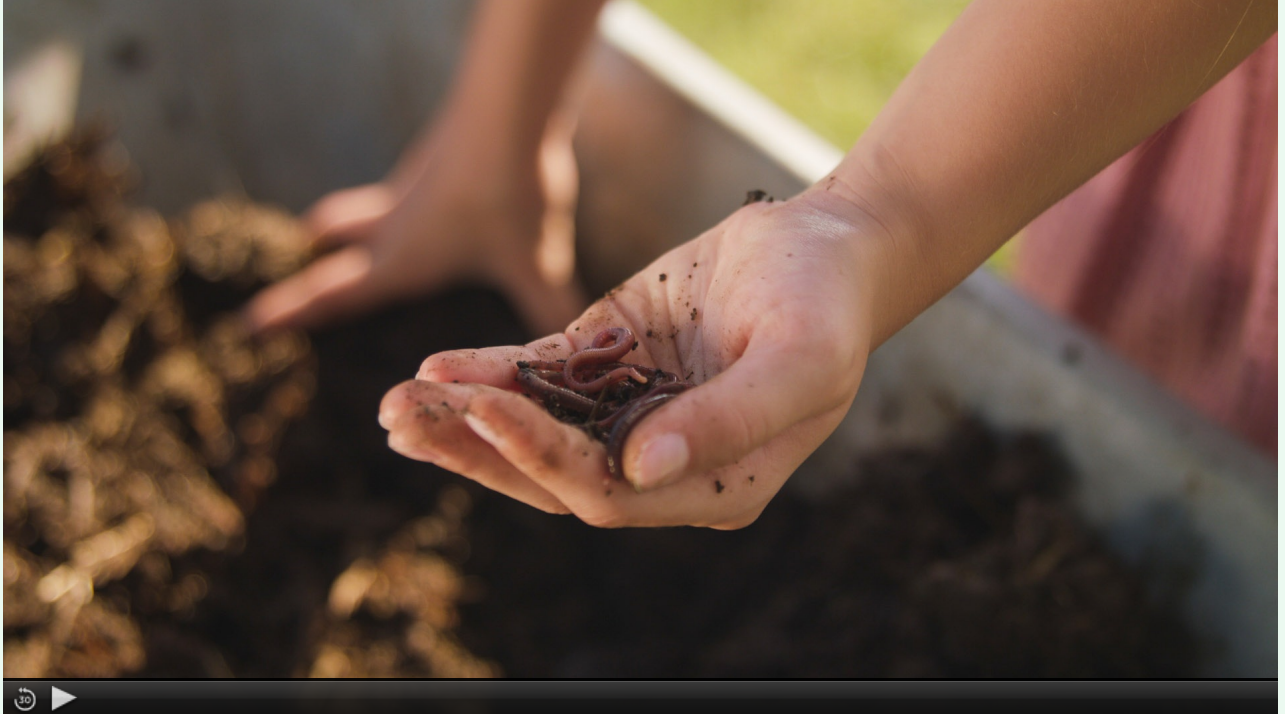
2. Stärke und Puderzucker vermengen und mit Hilfe eines Siebs einen Teller damit bestreuen. Einen großen, tiefen Teller mit Wasser bereitstellen. Eine kleine Schüssel ganz dünn mit neutralem Öl einreiben. Außerdem die Mango in Würfel schneiden und von den Erdbeeren den Strunk und die Spitze abschneiden.
3. Nun das Reispapier für ein paar Sekunden in Wasser tauchen. Gut abtropfen lassen und auf die Schüssel legen. Das Reispapier sollte nun anfangen weich zu werden, sodass es in die Schüssel gelegt werden kann. Dabei aufpassen, dass nicht so viele Falten am Rand entstehen. Das Reispapier sollte so die Form der Schüssel angenommen haben. Alternativ kann das Reispapier auch auf einen Teller gelegt werden. Die Schüssel hilft dabei, die rundliche Form zu bekommen, aber es funktioniert auch mit dem Teller. In die Mitte 4 Himbeeren legen und die Hälfte des roten Joghurts darüber verteilen. Von einer Seite angefangen, das Reispapier von außen nach innen auf den Joghurt klappen, bis dieser komplett eingeschlossen ist. Das Reispapier sollte dabei immer schön auf Spannung gezogen werden, aber nicht zu sehr, da es sonst reißen kann. Den so entstandenen Mochi auf den mit Stärke und Puderzucker bestäubten Teller stürzen, sodass der Verschluss unten ist. Mit der Stärke-Puderzucker-Mischung bestäuben. Das Ganze mit einem zweiten Reispapier genauso wiederholen.
4. Für die gelben Mochis ein paar Mangowürfel in die Mitte legen und darüber den gelben Joghurt geben.
Für die Grünen Mochis dasselbe mit den Erdbeeren und dem grünen Joghurt machen.
So sollten 6 Mochis in 3 verschiedenen Farben entstehen.
5. Die Mochis sollten nun für etwa 1-2 Stunden ins Gefrierfach, bis sie gerade anfangen zu frieren, aber noch nicht gefroren sind.
Sie können auch komplett eingefroren werden, dann kristallisiert allerdings der Joghurt und sie werden sehr hart.

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?

