

ANDECHSER NATUR



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 $\frac{3}{4}$ 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/>

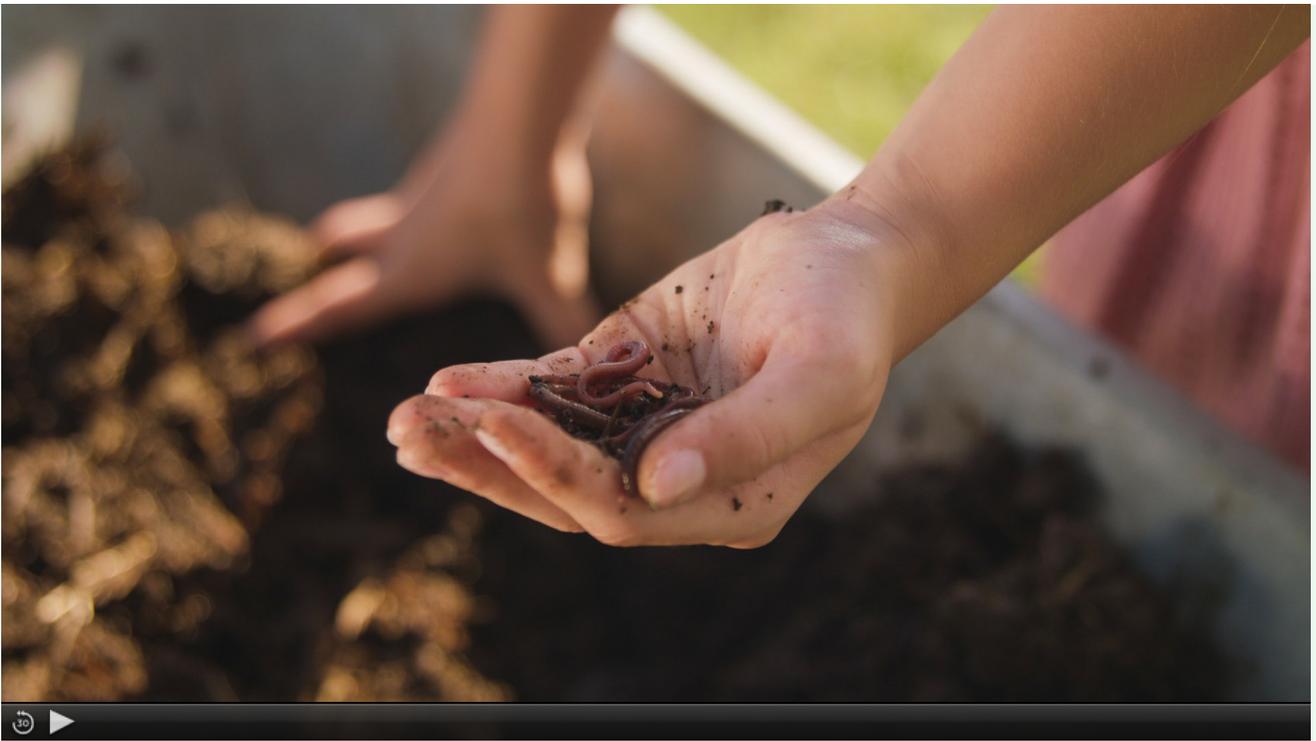


Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

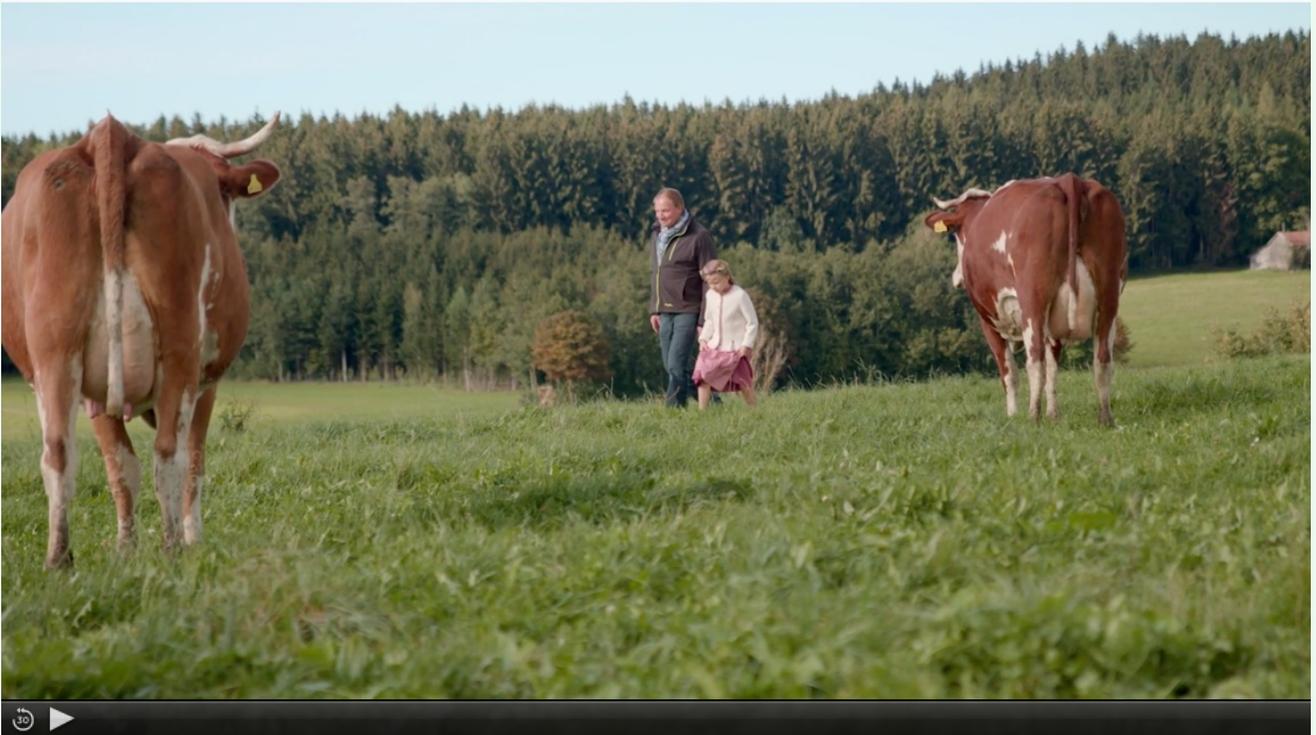
Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

