

Erdbeer-Joghurt-Popsicle + ein Giveaway

Ich bin völlig aus dem Häuschen! Der Sommer ist zurück – juhuuu! Dann habe ich ein leckeres Eisrezept dabei und oben drauf gibt es heute ein super tolles Giveaway von [pom Berlin](#)! Aber alles der Reihe nach. Zuerst ein paar Worte zum Eis. Dieses Erbeer-Joghurt-Eis ist nämlich kein normales Erdbeer-Joghurt-Eis. Es ist aus gebackenen Erdbeeren gemacht. Ja genau! Ich habe die Erdbeeren zuvor für 20 Minuten in den Backofen geschoben. Dadurch sind sie nochmal süßer und aromatischer geworden, als sie eh schon waren. Etwas Naturjoghurt für die nötige Cremigkeit und ein wenig Limettensaft für die erfrischende Säure. Uns hat das Eis schon das letzte Wochenende versüßt und wird uns von nun an durch den, hoffentlich, heißen Sommer begleiten!

Zutaten für 4 Popsicles

- 300 gr - Erdbeeren
- 200 gr - Naturjoghurt
- 1 Spritzer - Limettensaft
- 1 TL - Zucker

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Die Erdbeeren waschen, halbieren und für 20 min in den Backofen schieben.
3. Anschließend die Erdbeeren mit einer Gabel quetschen. Nun den Zucker und einen Spritzer Limettensaft hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.
4. Nun noch den Joghurt hinzugeben und nur noch leicht verrühren, damit eine leichte Marmorstruktur bleibt.
5. In 4 Eisformen aufteilen und für mindestens 4 Stunden in das Eisfach stellen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia