

Geister-Pops mit dem Thermomix®



© Geister-Pops - Rezepte mit Herz



15 Min + Wartezeit



leicht



12 Stück

Die Geister sind los - gruselige Rezept-Idee für Halloween.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	600 g	griechischer Joghurt (10 % Fett)
<input type="checkbox"/>	100 g	flüssiger Honig
<input type="checkbox"/>	1 TL	Vanilleextrakt (oder 1 Päckchen Vanillezucker)
<input type="checkbox"/>	20 g	dunkle Schokolade
<input type="checkbox"/>	12	leere Mini-Joghurtbecher (z.B. Fruchtzwerge)
<input type="checkbox"/>	12	Eisstiele aus Holz

Zubereitung

1. Joghurt, Honig und Vanille im Mixtopf 30 Sek./Stufe 4 verrühren.
2. Joghurtbecher auswaschen. Aus Backpapier Quadrate (je ca. 10 x 10 cm) ausschneiden, Becher damit auslegen und gut andrücken. Joghurtmasse mit einem Teelöffel auf die Becher verteilen. Eisstiele einstecken, über Nacht einfrieren.
3. Am nächsten Tag Schokolade schmelzen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, Mini-Ecke abschneiden. Eis aus den Bechern lösen, Backpapier abziehen. Mit Schokolade Augen und Mund aufmalen. Kurz fest werden lassen und sofort servieren!

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 150 kcal – 3 g E – 9 g F – 14 g KH