

## Joghurt Gums mit Eierlikör aus dem Thermomix®



© Joghurt Gums - Rezepte mit Herz



15 Min.



leicht



ca. 40 Stück

Naschen für Erwachsene - lecker und leicht!

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>3 Pck.</b>	gemahlene Gelatine (à 9 g)
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Himbeer-Götterspeise (12,5g)
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Eier-Likör
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	griechischer Joghurt (10 % Fett)
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Reissirup

### Zubereitung

1. Gelatine, Götterspeisepulver und Eierlikör in den Mixtopf geben und 5 Min./60 °C/Stufe 1 erhitzen.
2. Joghurt und Reissirup hinzufügen und 5 Min./50 °C/Stufe 2 erhitzen. Masse in Silikonförmchen füllen und im Kühlschrank erkalten lassen.

Haltbarkeit: Im Kühlschrank ca. 2 Wochen