

HEIDELBEER-FROZEN-YOGURT

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Gefrieren: ca. 30 Min.

Für 4 Gläser von je ca. 2½ dl

**300 g griechisches Joghurt
nature**

1 dl Halbrahm, kalt

100 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

¼ TL Zimt

**350 g tiefgekühlte
Heidelbeeren**

Joghurt und alle Zutaten bis und mit Zimt im Mixglas auf niedrigster Stufe pürieren. Heidelbeeren nach und nach begeben, fertig pürieren. Masse in die Gläser füllen, zugedeckt ca. 30 Min. gefrieren.

Tipp: Statt Heidelbeeren tiefgekühlte Beerenmischung oder Himbeeren verwenden.

Portion: 267 kcal, F 15 g, Kh 40g, E 3 g



DEKO-TIPP

Knusper-Würfeli: Einige Mini-Schokoladewaffeln (z. B. Milano) in Stücke schneiden.