



Strawberry Clusters – selbst gemachtes Erdbeer-Eis-Konfekt

Zeit gesamt
🕒 3h 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	500 g
Joghurt, natur	150 g
Honig	1 EL
Schokolade, Vollmilch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und grob würfeln. In einer Schüssel Erdbeeren mit Joghurt und Honig vermengen.
2. Auf ein Backblech mit Backpapier Masse mit einem Esslöffel zu kleinen Portionen verteilen. Erdbeer-Joghurt-Taler min. 3 Std. oder über Nacht in den Tiefkühler geben.
3. Schokolade grob hacken. In einem Topf etwa 200 ml Wasser erhitzen. In einer Metallschüssel Schokolade über dem heißen Wasser schmelzen.
4. Erdbeer-Joghurt-Taler aus dem Tiefkühler nehmen und in der geschmolzenen Schokolade wenden. Erneut auf das Backblech legen und im Tiefkühler bis zum Servieren aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dieses Dessert ist super einfach und schnell fertig. Du brauchst nur etwas Geduld, bis die Cluster gefroren sind. Perfekt für den Sommer als Snack zwischendurch.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	214 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	9 g