

ANDECHSER NATUR



Mango Lassi Eis am Stiel

Zubereitungszeit: 15 Minuten + 8-12 Stunden zum Kühlen

Zutaten:

6 Formen für Eis am Stiel

2 x 250 g ANDECHSER NATUR Bio Lassi Mango

100 g TK Himbeeren und Heidelbeeren

6 EL Knuspermüsli nach Wahl, alternativ Haferflocken

Teilen

So geht's

1. Die Eisförmchen zu $\frac{3}{4}$ mit **Mango Lassi** füllen. Für 1 Stunde ins Kühlfach geben und anfrieren lassen.

2. Je 1-2 EL Beeren auf das angefrorene **Mango Lassi** geben und mit **Mango Lassi** auffüllen, bis die Eisförmchen fast komplett gefüllt sind. Je 1 EL Knuspermüsli aufstreuen, eventuell noch mit etwas **Mango Lassi** auffüllen. Das Mango Lassi Eis nun für mindestens weitere 7 Stunden oder über Nacht gefrieren lassen.

Tipp: Statt Knuspermüsli kannst Du zum Beispiel auch 50g gehackte Zartbitterschokolade verwenden

Fotos und Rezept von Natalie Friedrich, <https://holunderweg18.de/>



Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?