



Erdbeer-Minz-Joghurt

Ein selbstgemachter Joghurt schmeckt nicht nur superlecker, man weiß auch noch was drin ist. Reife und süße Früchte vom Erdbeerfeld eignen sich hierfür ganz wunderbar. Unser Joghurt ist daher ein perfektes Dessert für sonnige Tage.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Wartezeit: 30 Minuten

Zutaten (für 4 Portionen)

- 350 g Magerquark oder Skyr (Sojaquark)
- 500 g frische Erdbeeren
- 2 TL Agavendicksaft (Alternativ (Rohr-)Zucker, Süßstoff, Xylit, Erythrit, o.ä.)
- 10 g Minze

1 Die Erdbeeren waschen und gut trocken tupfen. Das Grüne der Beeren entfernen und sie anschließend halbieren. Die Minzblätter von ihren Stielen trennen, ebenfalls waschen und trocken schütteln.

2 Blätter und Erdbeeren zusammen fein pürieren. Den Agavendicksaft sowie den Quark einrühren. Den Joghurt für mindestens 30 Minuten kaltstellen und danach schlemmen.

Tipp: Mit passenden Förmchen eignet sich die Creme auch perfekt als erfrischendes Eis

Guten Appetit!