

## Frozen Yogurt am Stängeli mit Erdbeeren und Verveine

### Zutaten

(ergibt ca. 7 bis 8 Glacé-Stängeli)

200 g griechisches Joghurt  
0.75 dl Rahm, steif geschlagen  
2 – 3 EL Zucker  
120 g Erdbeeren  
nach Belieben frische Verveine-Blätter

### Zubereitung

Rahm, Joghurt und ca. 2 Esslöffel Zucker gut mischen.

Die Erdbeeren im Mixer pürieren und mit dem restlichen Zucker und den Verveine-Blättern kurz aufkochen. Durch ein Sieb streichen und vollständig auskühlen lassen.

Abwechslungsweise Joghurt und Erdbeerpüree in die Glacé-Stängeli-Formen füllen. Diese verschliessen und für mehrere Stunden in den Tiefkühler stellen.

\*\*\*