



Joghurt mit WOW

Julians und Sarahs Müsli-Körbchen:

Für die Körbchen (12 Stück):

- 120 g Haferflocken
- 50 g Mehl
- 120 g geschmolzene Butter
- 45 g brauner Zucker
- ½ Teelöffel Zimt
- 1 Prise Salz



Für die Füllung:

- griechisches Joghurt
- Früchte nach Belieben (z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Banane, Apfel, Marille)
- Nüsse nach Belieben (z.B. Walnüsse, Cashewkerne, Haselnüsse)
- Mandeln, Rosinen)
- Honig oder Ahornsirup
- Zimt

Und so geht's:

Backrohr auf 250°C vorheizen. Eine 12er Muffinform mit Butter einfetten.

Zuerst die Haferflocken, Mehl und die geschmolzene Butter verrühren. Dann den braunen Zucker, Zimt und die Prise Salz dazugeben. Die fertige Müsli-Mischung in der Muffinform verteilen und an den Rand drücken.

Die Körbchen 10 bis 12 Minuten backen. Danach etwa 10 Minuten auskühlen lassen.

Anschließend vorsichtig die Muffinform stürzen. Nun können die Körbchen mit Joghurt, Früchten und Nüssen nach Belieben gefüllt und dekoriert werden.

Almas und Pauls fluffiges Joghurt-Eis:

Für das Joghurt-Eis:

- 300 ml Naturjoghurt
- 300 ml griechisches Joghurt
- 60 g Staubzucker
- 125 ml Wasser
- 250 g Honig



Für die Füllung:

- Früchte nach Belieben (z.B. Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Ribisel, Banane, Marille)
- Kokosflocken
- Mandelsplitter
- Haselnüsse
- Streusel

Und so geht's:

Naturjoghurt, griechisches Joghurt, Staubzucker und Honig miteinander verrühren. Die Joghurtmasse für etwa 40 Minuten in eine Eismaschine geben und erkalten lassen. ODER die Joghurtmasse ins Tiefkühlfach stellen und jede halbe Stunde kräftig durchrühren, bis das Joghurt-Eis gefroren ist.

Sobald das Joghurt-Eis fertig ist, mit Früchten und Nüssen nach Belieben dekorieren. Oder wie Alma und Paul die Masse in Eiswürfelformen geben und nochmals in den Tiefkühler stellen, um bunte Joghurt-Eiswürfel zu bekommen.

Joshuas und Lillis speckige Gurkenkaltschale:

Für die Gurkenkaltschale (4 Portionen):

- 1 Salatgurke
- 200 g Joghurt
- Saft 1 Zitrone
- 5 EL Schlagobers
- ein Glas geeistes Wasser
- 1 Prise Salz

Für die Speckwürzung:

- Speck
- ½ Knoblauchzehe
- Paprikapulver

Und so geht's:

Die geschälte Salatgurke klein schneiden. Mit einem Handmixer zusammen mit dem Saft einer Zitrone und dem Joghurt verrühren. Schlagobers hinzufügen und mit ein wenig geeistem Wasser zu einer Suppe verrühren. Mit Salz würzen und etwa eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Einlage eignen sich getrocknete Apfelstückchen, Brotroutons und Speckwürfel.

Joshuas Tipp: Speck mit Knoblauchzehe und Paprika würzen und als Einlage zu der Gurkenkaltschale dazugeben.

Alex' Mangolassi

Für das Mangolassi:

- 1 Mango
- 250 g Joghurt
- 100 ml Wasser
(oder Mineralwasser)
- Saft 1 Zitrone
- Zimt/Kardamompulver
- Minze



Und so geht's:

Die Mango klein schneiden und zusammen mit Joghurt, Wasser und Zitronensaft im Mixer pürieren. Das Lassi kann mit Zimt oder Kardamompulver vorsichtig gewürzt und mit Minze dekoriert werden.