

Frische Frojo's



Glutenfrei, ohne raffinierten Zucker! An heißen Tagen lieben die Kinder in Symbolica Eis. Der Eismann verwöhnt sie mit diesen leckeren und frischen Frojo's.

Vorbereitung: 10 Minuten

Einfrieren: 1 Stunde und 30 Minuten

1. Wasche und putze die Erdbeeren und gib sie zusammen mit der Banane in den Mixer. Zerkleinere die Früchte kurz zu einem Püree. (Dazu kannst du auch einen Stabmixer oder eine Küchenmaschine verwenden).
2. Rühre den Honig in den Joghurt und gib diese Mischung zu den Früchten in den Mixer. Mixe alles nochmals kurz durch, bis alles gut vermengt ist.
3. Gieße die Mischung in die Vertiefungen der Eiswürfelform(en). Stecke nun in jeden Würfel einen Lollipop-Stiel.
4. Lege die Formen für mindestens eineinhalb Stunden in den Gefrierschrank. Dann sind die Frojo's fest genug, um sie aus der Form zu nehmen und auf der Zunge zergehen zu lassen.

Tipp: Verwende alternativ Blaubeeren anstelle von Erdbeeren.

Viel Spaß beim Nachkochen! Mache ein Foto, ein kleines Video oder erstelle eine Story über dein fertiges Gericht. Wir freuen uns, wenn du das Ergebnis über deine sozialen Medien teilst, indem du den Hashtag **#lustaufeteling** verwendest. Für noch mehr Efteling-Stimmung kannst du deine Freunde auch auf unsere Social Media-Kanäle hinweisen. Bei Instagram geht das über [@efteling_de](#) und bei Facebook über [@eftelingDE](#).

Zutaten (Dessert für ± 20 Stück)

- 100 g Erdbeeren, ½ Banane
- 1 TL Honig
- 100 g Joghurt

Küchengeräte

- Mixer/Stabmixer/Küchenmaschine
- 1-2 Eiswürfelbehälter
- Lollipop-Stiele

