

# Eisige Blüten

Joghurteis mit feiner Erdbeernote für warme Tage

etwa 15 Stück



gelingt leicht



bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

25 g Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack  
150 g Joghurt  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien

## 1 Vorbereiten:

Schokolade fein hacken. Eine 15erMini-Rosenform auf ein Brett stellen.

## 2 Zubereiten:

Quarkfein mit Joghurt und Crème fraîche mit Hilfe eines Schneebesens gut verrühren. Schokolade unterheben. Masse gleichmäßig in der Rosenform verteilen und mind. 1 Std. gefrieren.

## 3 Verzieren:

Blüten aus der Form lösen und auf gehackten Pistazienkernen servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Blüten auch in einer Mini-Muffinform zubereiten. Dafür in 15 Mulden jeweils 1 Papierbackförmchen setzen.
- Verfeinern Sie das Eiskonfekt mit 2 EL Erdbeerdrink mit Wodka.
- Wenn das Dessert im Voraus zubereitet wird, dieses etwa 10 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen.