

MINI HIMBEER-SKYR TÖRTCHEN

Für 10 – 12 Stk.


ZUTATEN:

1 Ísey Skyr (Geschmack nach Wahl)
1.5 Tasse Baumnüsse & Mandeln (ungesalzen)
4-5 entkernte Datteln
1 EL Kokosöl
1 EL Honig
1 Tasse Himbeeren
Heidelbeeren (optional)

ZUBEREITUNG:

Ein Muffinblech mit Silikon-Cupcake-Schalen auslegen und mit etwas Kokosöl oder Butter einfetten.

Geben Sie die Nüsse, Datteln, Kokosöl und den Honig in einen Mixer und mixen es bis die Mischung ganz fein ist. Geben Sie von der Mischung etwas in jede Silikonhülle und drücken es fest. Stellen Sie anschliessend das Muffinblech für ca. 15 Minuten in den Gefrierschrank. Fügen Sie dann eine Schicht Ísey Skyr in jede Schale und stellen es erneut für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank.

 Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken bis es zu einem Püree wird. Nach Wunsch kann noch etwas Honig oder Sirup beigefügt werden. Verteilen Sie dieses Püree auf der

Ísey Skyr Schicht und stellen es erneut in den Gefrierschrank bis es fest ist.

Bitte im Gefrierschrank aufbewahren und ca. 20min. vor dem Servieren rausnehmen. Mit Heidelbeeren dekorieren.

Rezept von Clemmie – The little food Atlas

SÜSSER SKYR KÄSE MIT ZITRONEN UND ANANAS AROMA

MEXIKANISCHER TEIGWARENSALAT

ENERGIERIEGEL MIT SKYRKUCHENFÜLLUNG

