



Goat Joghurt mit frozen Trauben

Zeit gesamt
3h 15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Weintrauben, rot	400 g
Bio-Zitronen	1 St.
Greek Goats Yoghurt	500 g
Honig	2 EL
karamellierte Haselnüsse	4 EL

Zubereitung

Kernlose Trauben waschen, von den Rispen zupfen und ca. 3 Stunden in den Tiefkühler geben, bis sie vollständig durchgefroren sind.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Goat Yoghurt mit 1 EL Zitronensaft und [Honig](#) verrühren, im Kühlschrank zum Durchziehen beiseitestellen.

Karamellierte Haselnüsse grob hacken. Gefrorene Trauben aus dem Tiefkühler nehmen und fein hacken oder mit einem Stabmixer mixen. Joghurt in Schälchen verteilen und mit Frozen Trauben und karamellierten Haselnusskernen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	310 kcal		
Kohlenhydrate	41 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	9 g	Fette	14 g