



# Schokoladenjoghurt mit Birne

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Milch                              | 8 EL    |
| Vanillinzucker                     | 1 EL    |
| Schokoladenstreusel,<br>Zartbitter | 8<br>EL |
| Birnen                             | 2 St.   |
| Joghurt, natur                     | 500 g   |

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf Milch mit Vanillinzucker und Schokoladenstreusel aufkochen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
2. Birnen waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln.
3. In einer Schüssel Joghurt mit Schokoladenmilch verrühren und Birne unterheben. Schokoladenjoghurt mit Birne auf Gläser verteilt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |               |     |
|----------------|----------|---------------|-----|
| Kaloriengehalt | 281 kcal |               |     |
| Kohlenhydrate  | 38 g     | Ballaststoffe | 5 g |
| Eiweiß         | 14 g     | Fette         | 9 g |