

Schon  
probiert?



EIS

# Frozen Yogurt Barks

Joghurt Eistafeln

tegut...

gute Lebensmittel

SCHON PROBIERT?

# Frozen Yogurt Barks

## Joghurt Eistafeln

ZUTATEN für ca. 4 Portionen

500 g Joghurt  
(nach griechischer Art)

1 El Honig (hell, flüssig)

1 Tl Vanilleextrakt

150 g Beeren (z. B. Erdbeeren,  
Himbeeren)

30 g Zartbitterkuvertüre

**Außerdem:**Backblech (ca. 22 x 28 cm),  
Backpapier

- wenige Zutaten
- ganz einfach

- 1 Joghurt mit Honig, Vanilleextrakt verrühren und auf dem mit Backpapier belegten Blech gleichmäßig, ca. 1 cm dick, verstreichen.
- 2 Beeren waschen, putzen, trocknen, Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Alle Beeren auf dem Joghurt verteilen. Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, in dünnen Streifen über die Masse ziehen.
- 3 Yogurt Barks für ca. 4 Std. tiefgefrieren, dann in mundgerechte Täfelchen schneiden und genießen.

**Erdbeeren vom GenussHof**

Wer sich für die Erdbeeren unserer Marke mit dem **tegut... Reinheitsversprechen** entscheidet, wird ihnen begegnen: süße, saftige Erdbeeren, die bis zur Vollendung ausreifen konnten. Wir lassen sie unter anderem vom GenussHof Knaup im fränkischen Röhlein für uns anbauen. Hier werden sie einzeln per Hand gepflückt und kommen in stabilen Pappschälchen in unsere Märkte. Seit 2013 arbeiten wir mit dem Familienbetrieb aus dem fränkischen Maindreieck zusammen, der uns auch mit Spargel, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren beliefert. Mehr unter [tegut.com/herkunftsscheck](https://www.tegut.com/herkunftsscheck)

🕒 **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 15 Min.  
**GEFRIERZEIT** ca. 4 Std.

**TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT****Snack mit Kreativpotential**

Die leckeren Eistafeln lassen sich genial variieren. Bestreuen Sie die Masse vor dem Einfrieren z. B. mit Nüssen (gehackten Pistazien), essbaren Blüten (Hornveilchen) oder zarten Kräuterblättchen (Minze, Zitronenmelisse). Wer mag, zieht vorab 100 g pürierte Erdbeeren unter die Joghurt-Grundmasse.

**Leckerer Eis-Snack auf Vorrat**

Packen Sie einen Teil der Eis Barks in wiederverschließbare Gefrierbeutel (ca. 1 l) oder in flache Gefrierboxen (ca. 12 x 18 cm). Haben Sie Lust auf eine Erfrischung, können Sie die Eistäfelchen ganz einfach stückweise herausnehmen und genießen.



**tegut...**  
**Kochwerkstatt**



Viele weitere  
tegut... Rezepte  
finden Sie hier.

**tegut... Kundenbetreuung**  
**0800 / 000 22 33**

Mo. – Fr. 8 – 18 Uhr  
(kostenfrei aus dem deutschen  
Fest- und Mobilfunknetz)