

## Fruchtige Apfel-Minz-Popsicles

Eis am Stiel ist besonders an heißen Sommertagen bei Groß und Klein beliebt. Diese fruchtig cremigen Apfel-Popsicles erfrischen mit einer milden Süße – ganz ohne Eismaschine.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: etwa 10–15 Min.

Kühlzeit: mind. 5 Stunden

Zutaten für etwa 10 Popsicles:

300 g griechischer Joghurt

300 g Apfelmark (ungesüßt)

1 Zitrone

1 Vanilleschote

6 Stiele Minze

¼ Apfel

400 ml Apfelsaft, naturtrüb

30 g Zartbitter oder Vollmilch-Schokolade

Eisform für 10 Popsicles mit etwa 125 ml Fassungsvermögen pro Eis

Zubereitung:

Joghurt und Apfelmark in einer Schüssel vermengen.

Zitrone waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem kleinen Löffel auskratzen. Beides unter die Apfel-Joghurt-Mischung rühren.

Minze waschen, trocken schütteln, fein hacken und  $\frac{1}{3}$  davon ebenfalls mit der Apfel-Joghurt-Mischung verrühren.

Mischung zu etwa  $\frac{2}{3}$  in den Eisformen verteilen. Apfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Jeweils 1 Apfelscheibe pro Eis in die Eisformen schieben. Apfelsaft vorsichtig drauf verteilen und  $\frac{1}{3}$  der gehackten Minzblättchen in den Apfelsaft streuen. Eisform schließen, Holzstiele hineinstecken und in der Kühltruhe über Nacht frieren.

Vor dem Servieren Schokolade hacken, in einen Gefrierbeutel geben und im Wasserbad schmelzen. Eis aus der Form lösen, eine kleine Spitze des Gefrierbeutels abschneiden und das Eis mit der flüssigen Schokolade verzieren. Mit dem Rest der Minzblättchen bestreuen und sofort genießen.

Tipp: Für eine vegane Variante einfach den griechischen Joghurt durch Kokosjoghurt und die Schokolade durch vegane Schokolade ersetzen.