

Erdbeerjoghurt selber machen

Zutaten für 5 Portionen:

- 300 g Erdbeeren
- 500 g Naturjoghurt (beliebige Sorte - gern Bio-Vollmilchjoghurt, griechischer Joghurt oder fettreduzierte Sorten)
- 1 Päckchen Vanillezucker (kannst du auch weglassen)



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Erdbeeren. Entferne das Grün.
2. Püriere eine Hälfte der Erdbeeren mit dem Vanillezucker. Schneide die andere Hälfte in kleine Würfel.
3. Mische nun den Joghurt mit dem Erdbeerpüree und den Erdbeerstücken.

Der Erdbeerjoghurt hält sich im Kühlschrank bedenkenlos für 3 Tage. Ich teile ihn immer direkt in kleine Schraubgläser auf, die wir uns einzeln als Frühstück oder Snack rausnehmen können. Meine Kinder lieben die gesunden Fruchtjoghurts auch als Snack am Nachmittag und nehmen sie hin wieder mit in die Schule.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

