



# Frozen-Joghurt-Bruch mit Blaubeeren und Walnüssen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	423 kcal/kj	Fett:	35,6 g
Eiweiß:	11 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	1,3 g
Kohlenhydrate:	13,5 g	ungesättigte Fettsäuren:	34,3 g

### Zubereitungszeit:

ca. 10 Minuten + 3 Stunden  
Kühlzeit

### Zubereitung:

#### Zubereitung:

1. Die Vanilleschoten auskratzen und mit dem Honig-Joghurt in eine Schüssel geben. Alles gut verrühren. Anschließend den Joghurt auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verstreichen und einheitlich mit Blaubeeren und gehackten Walnüssen belegen. Tipp: Funktioniert auch mit griechischem Naturjoghurt und Honig nach Belieben.
2. Nun das Blech mit der Joghurtmischung im Gefrierschrank für mindestens drei Stunden kaltstellen.
3. Nach der vorgegebenen Kühlzeit per Hand die gekühlte Masse in Stücke brechen und bis zum Verzehr in einem frostbeständigen Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.

#### Zutaten für 4 Portionen :

900 g griechischer Joghurt mit Honig  
200 g Blaubeeren, gewaschen  
80 g kalifornische Walnüsse, gehackt  
2 Vanilleschoten (optional)