



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Zutaten für 6 Mango-Kokos-Icepops (à 50ml):

- 1 kleine reife Mango (200 g Mangofruchtfleisch in Würfeln)
- 1 Biolimette, Schale abgerieben und Saft ausgepresst
- 2 EL Puderzucker
- 130 g Kokosjoghurt

Zubereitungszeit: insg. 5 Stunden!

Zubereitung:

Die Mangowürfel mindestens 4 Stunden tiefgefrieren, bis diese komplett durchgefroren sind. Dann im Mixer mit Puderzucker, Limettensaft und -schale pürieren. Den Kokosjoghurt zugeben und zu einer cremigen Masse rühren. Die Eismasse in Icepops-Förmchen füllen und gefrieren lassen (ca. 1 Stunde).