

# Aardbeien-yoghurt ijsjes

Warm weer brengt niet de meest ideale omstandigheden met zich mee om te gaan bakken. (Al rijst brooddeeg natuurlijk fantastisch met dit warme, vochtige weer) Omdat velen (waaronder ikzelf, hoeveel ik ook van bakken houdt) de oven liever uit laten onder deze omstandigheden, wil ik het recept voor deze aardbeien-yoghurt ijsjes met jullie delen. Omdat er aardbeien uit onze eigen tuin in gingen, smaakten ze natuurlijk dubbel zo lekker! Ik maakte ze samen met de kinderen en dat was erg gezellig, net zoals het samen opeten ervan! De yoghurt wordt niet heel hard en dat vind ik wel lekker. Vaak heb je in zelfgemaakte ijsjes kristalvorming door het water, maar dat was bij deze ijsjes bijna niet het geval. Ik "vrees" dat ik heel snel weer een nieuwe lading zal moeten maken, want al snel hadden de heren enkel nog maar een leeg ijsstokje over! Het recept is bij mijn vormpjes (Ikea) goed voor 7 aardbeien-yoghurt ijsjes.



## **Ingrediënten:**

- 350 gram volle yoghurt
- 75 gram aardbeien in kleine stukjes gesneden
- 95 gram witte basterdsuiker
- scheutje aardbeienlimonadesiroop

## **Werkwijze:**

- Doe de yoghurt, de aardbeienstukjes en de basterdsuiker bij elkaar in een kom en roer goed door.
- Voeg een klein scheutje limonadesiroop toe terwijl je goed roert, als de yoghurt heel lichtroze kleurt is het goed.

- Schenk het yoghurtmengsel in de ijsvormpjes(zorg ervoor dat de stukjes aardbei goed over de vormpjes verdeeld worden).
- Sluit de vormpjes af met de stokjes en zet ze in de bijbehorende houder rechtop weg in de vriezer.
- Mijn ijsjes waren na ca. 4 uur in de vriezer, hard genoeg om op te eten. Maar dit hangt natuurlijk van je vriezer en de starttemperatuur af.

Bron: eigen recept