

## Frozen Buttermilk Riegel

🕒 20 Minuten ❄️ 4 Stunden 🍴 8 Portionen

### Zutaten

100 g Brombeeren  
50 g Mandeln, gehackt  
8 Riegel Yogurette®  
500 g Buttermilch (1 % Fett)  
50 g Honig  
100 g Zartbitterkuvertüre

### Utensilien

Eckige Glasform (27 x 18 cm), Klarsichtfolie, Pfanne, Messer, Schneidebrett, Topf, Schüsseln



### Zubereitung

- Zuerst muss die Auflaufform mit Klarsichtfolie ausgelegt werden, damit sich die Riegel später leicht daraus lösen lassen. Danach die Brombeeren (100 g) waschen und sanft trocken tupfen. Die gehackten Mandeln (50 g) werden in einer Pfanne auf mittlerer Stufe und ohne Öl geröstet. Dann müssen die 8 Riegel Yogurette® in kleine Stückchen geschnitten werden.
- Nun verrührt man die Buttermilch (500 g) mit Honig (50 g) und rührt danach die vorbereiteten Brombeeren, die frisch gerösteten Mandeln und die Stückchen Yogurette® unter. Anschließend wird die verrührte Masse in die vorbereitete Auflaufform gefüllt und für mindestens 4 Stunden in das Gefrierfach gestellt.
- Sobald die Gefrierdauer (4 Stunden) erreicht ist, kann die Kuvertüre (100 g) gehackt und über einem heißen Wasserbad in einer Schüssel geschmolzen werden. Die Buttermilchmasse wird vorsichtig aus der Form gelöst und mit einem heißen Messer in Riegel geschnitten. Nun noch die geschnittenen Riegel gleichmäßig mit der Kuvertüre beklecksen und anschließend servieren.  
Guten Appetit!
- **Tipp:** Für kleine Buttermilk-Bites kann die Masse auch in Eiswürfelformen gefüllt und anschließend mit flüssiger Kuvertüre beträufelt werden.