

Kühles für heiße Tage

Voll **YUMMI**

MANGO-LASSI (MANGO-JOGHURT-DRINK)

Du brauchst

- 2 Mangos
- 1-2 EL Zucker
- Saft von 1 Limette
- 400 g Joghurt
- Wasser

So gehts

1. Schäle die Mangos vorsichtig. Dann schneide das Fruchtfleisch vom Kern, und gib es zusammen mit dem Zucker und dem Limettensaft in einen Mixer.
2. Dann kommen der Joghurt und zum Verdünnen etwa dieselbe Menge Wasser (ca. 400 ml) dazu. Jetzt alle Zutaten richtig schön cremig mixen.
3. In Gläser gießen und kalt genießen.



KINDERLEICHT | 4 PORTIONEN

🕒 20 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



SELBST GEMACHTE LIMONADE

Du brauchst

- 3 unbehandelte Zitronen
- 1 Handvoll Minzblätter
- 1 l Sprudelwasser
- 1-2 EL Agavendicksaft

So gehts

1. Wasche die Zitronen und brause die Minze ab. Drücke zwei Zitronen aus, die dritte schneidest du in Scheiben.
2. Gib den Zitronensaft, die Zitronenscheiben und die Minze in eine Karaffe und fülle sie mit Sprudelwasser auf. Jetzt kannst du deine Limo nach Geschmack mit Agavendicksaft süßen.



KINDERLEICHT | CA. 4 GLÄSER

🕒 CA. 10 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT

