

# Sauerrahm-Zwerge

Bei uns vergeht kein Sommer, in dem nicht diese süßen Minis in rauen Mengen die Gefriertruhe belagern. Sie sind wirklich ruck-zuck gemacht und schmecken nach Sommer, Sonne und Zitrone... also genau richtig bei diesen Temperaturen. Außerdem weiß man einfach, was drin ist. Da dürfen die Kinder auch gern ein zweites Mal zugreifen (hier machen das auch gern die Erwachsenen...).



Zutaten (für ca. 16 Stück):

- 
- **2 TL abgeriebene Zitronenschale**
  - **4 EL Zitronensaft**
  - **150 g Naturjoghurt**
  - **150 g saure Sahne**
  - **50 g Puderzucker**
  - **200 ml Sahne**
  - **16 kleine Plastik-Schnapsgläser (à 4 cl Inhalt)**
  - **16 Holz-Pommesgabeln oder Eisstiele**

---

Zitronenschale und -saft, Joghurt, saure Sahne und Puderzucker mit dem Schneebesen gut verrühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Gleichmäßig in die Becher verteilen, Holzgabeln reinstecken und am besten über Nacht einfrieren. Zum Lösen die Becher evtl. kurz in heißes Wasser tauchen. Dazu passen Fruchtsaucen, aber sie schmecken auch einfach pur!

