EasiYo™

“Team EASIYO”
bei QVC Deutschland

Gisela Schnabel

Alexander Bal

24
Rezepte aus
den TV-Shows

Stand 04.07.2020

EASIYO

Schnelle Bananen-Joghurt-Torte mit Eierlikör



EASIYO Schnelle Bananen-Joghurt-Torte mit Eierlikör

(1 von 2)

Zutaten für:
den Boden
8 EL Dinkelmehl Typ 630
2 Eier
3 ELÖl
2 EL Wasser
5 EL Rohrzucker
1/2 Pkg Backpulver
den Belag
ca.125-150g EASIYO Banane-Joghurt und Obst
(Menge und Art nach Belieben, z.B. 3 Bananen)
1 Pkg Tortenguß - klar bei Bananen
2 EL Rohrzucker
2 EL Eierlikör

Zubereitung:
Alle Zutaten für den Boden miteinander verrühren &
ca. 20 Minuten bei 180°C Ober/ Unterhitze backen.



EASIYO Schnelle Bananen-Joghurt-Torte mit Eierlikör

(2 von 2)

Auf dem abgekühlten Boden den EASIYO Bananen-Joghurt (ca. 125 g) verstreichen.
Danach die Bananen (bzw. Obst nach Belieben) darauf geben und verteilen.
Auf dem Obst den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder ähnlich verteilen.
(Gisela: “wer ihn sehr mag - wie ich ;-), kann gerne etwas mehr darauf machen. Dann schmeckgt es um so intensiver”)
Abschließend den Tortenguß nach Anweisung kochen und auf die Torte über das Obst geben.
Guten Appetit.

EASIYO

Bananen-Joghurt-Brot

EASIYO
Bananen-Joghurt-Brot

Zutaten:
1 reife Banane
1 TL Salz
50g Butter
35g Zuckerrübensirup
3 EL Rohrzucker
1/2-1 TL Zimt
60g gemahlene Mandeln
260g EASIYO Bananen-Joghurt
500-550g Dinkelmehl Type 630
1+1/2 TL Trockenhefe
XXL SchokoChunks Zartbitter nach Belieben

Zubereitung:
Banane mit ca. 35ml Wasser pürieren, dann alle Zutaten hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Zum Schluss die SchokoChunks unterrühren und den Teig in eine Form geben.
Im Ofen dann bei 180°C ca. 60min backen.



EASIYO Bananen-Joghurt Torte



EASIYO
Bananen-Joghurt-Torte
(Teil 1 von 2)

Zutaten:
3 Eier
90g Zucker
50g Mehl
50g Speisestärke
1TL Backpulver
9Blatt Gelatine
300g Joghurt
150g Zucker
2Pck. Vanillezucker
3EL Zitronensaft
2ELMilch
4 Banane(n)

Zubereitung:
Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen.
Biskuit:
Eier mit Zucker schaumig schlagen. Mehl, Speise-
stärke & Backpulver darüber sieben & unterziehen.



EASIYO
Bananen-Joghurt-Torte
(Teil 2 von 2)

Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, ca. 20 Min. backen. Aus der Form lösen & erkalten lassen. Biskuit auf eine Tortenplatte setzen & mit einem Tortenring umstellen.

Füllung:
Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Zucker, Vanillezucker & 1EL Zitronensaft verrühren. Milch erhitzen, Gelatine ausdrücken & darin auflösen, danach unter die Joghurt-Creme ziehen.
3 Bananen schälen, längs halbieren & auf den Biskuit legen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, 500ml Sahne steif schlagen & unterheben. Creme in die Form auf die Bananen geben & glatt streichen.
Torte ca. 4 Std. oder über Nacht kühl stellen.
Nach Herzenslust dekorieren.



EASIYO Blaubeer-Ricotta-Pfannkuchen mit Joghurt

8 Pfannkuchen

EASIYO Blaubeer-Ricotta-Pfannkuchen mit Joghurt

8 Pfannkuchen (1von2)

Zutaten für:
125g Dinkelmehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
1 Esslöffel Rohrzucker
2 Eier (Eigelb & Eiweiß getrennt)
100ml Vollmilch
125g Ricotta
100g frische Blaubeeren + Blaubeeren zum Garnieren
Öl & Butter zum Braten
EASIYO Blaubeer-Joghurt zum Servieren

Zubereitung:
Mehl, Backpulver, Salz & Zucker in großer Rührschüssel vermengen. Eine Mulde in die Mitte formen & Eigelbe hineingeben. Unter ständigem Rühren nach & nach die Milch unter den Teig mischen.

EASIYO Blaubeer-Ricotta-Pfannkuchen mit Joghurt
8 Pfannkuchen (2von2)

Zubereitung:
Sobald der Teig glatt ist, Ricotta & die Blaubeeren unterheben. Eiweiß in einer anderen Schüssel steif schlagen. Anschließend das steif geschlagene Eiweiß nach & nach vorsichtig & gleichmäßig unter den Teig heben. Große, beschichtete Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen. Einen Spritzer Olivenöl dazugeben & ein paar Flocken Butter hinein. Wenn die Butter geschmolzen ist, die Pfannkuchen nacheinander ausbacken, 1 – 2 Minuten pro Seite.
Pro Pfannkuchen etwa einen gehäuften Esslöffel Teig benutzen. Fertige Pfannkuchen auf einen Teller legen & im leicht vorgeheizten Ofen warmhalten.
Fertigen Pfannkuchen auf einen Teller legen, einen Klacks EASIYO Blaubeer-Joghurt darüber & besprenkeln das Ganze mit Blaubeeren und Honig.

Börek - Türkischer Strudel
mit Feta & Petersilie

Börek - Türkischer Strudel mit Feta & Petersilie

Zutaten:
Yufka-Teig (6-7 Blätter für ein ganzes Blech)
450g EASIYO Joghurt Natur
225ml Milch
2 Eier (Größe M)
Pfeffer & Paprika-Flocken
600g Feta
Bund Petersilie
Sesam & Schwarzkümmel

Zubereitung:
Yufka-Blätter auslegen. Joghurt, Milch & Eier mit Pfeffer & Paprika-Flocken verrühren. Feta zerbröseln & mit gehacktem Petersilie mischen. Blatt reichlich mit Guss bestreichen und mit Feta-Petersilie bestreuen. Mittig zusammen klappen und raffen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Wiederholen bis das Blech voll ist. Am Ende mit dem Rest Guss alles überstreichen. Sesam & Schwarzkümmel darüber streuen. Ca. 30min/210°C backen.

EASIYO Erdbeer Vanille Torte



EASIYO
Erdbeer-Vanille-Torte
(Teil 1 von2)

Zutaten:
3 Eier (Größe M)
100g + 1 leicht gehäufter EL Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker ,1 Prise Salz
200g Mehl ,1 gehäufter TL Backpulver
12 Blatt weiße Gelatine
5-6 EL(ca. 150g) Erdbeer-Gelee
500g Schlagsahne
500g EASIYO Erdbeer- & Vanille-Joghurt
500g Erdbeeren

Zubereitung:
Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier, 100g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz & 1 EL lauwarmes Wasser ca. 8 Minuten schaumig schlagen. Mehl & Backpulver darauf sieben & unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (175 °C/ Umluft 150 °C) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

EASIYO
Erdbeer-Vanille-Torte
(Teil 2 von 2)



Zubereitung:
Sahne steif schlagen. 6 Blatt Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. Erdbeer-Joghurt löffelweise darunter rühren. 6 Blatt Gelatine ausdrücken & auflösen. Vanille-Joghurt löffelweise darunter rühren. Hälfte Sahne unter den Erdbeer-Joghurt, Rest unter den Vanille-Joghurt heben. Beide Cremes kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnen. Erdbeer-Joghurt-Creme in der Springform verteilen die gewaschenen Erdbeeren in die Creme legen, Vanillecreme auf Erdbeercreme verteilen. Glatt streichen. Über Nacht kalt stellen.
Dekorieren Sie nach Wunsch.

EASIYO Grillbrot &
EASIYO Möhren-Dip

EASIYO Grillbrot

Zutaten für 6 Brote:
350-400g Dinkelmehl Typ 630
1 Pck. Backpulver
1/2 Tl Salz
50g weiche Butter
1 Ei
ca. 175g EASIYO Joghurt Natur

Zubereitung:
Mehl, Backpulver, Salz, Butter & Ei in eine Schüssel geben & zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Joghurt zugeben & zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen & auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 6 Brotfladen verarbeiten. Auf den Grill legen & wenden.
Tipp: Oberfläche der Fladen mit Öl bestreichen vor dem ersten Auflegen & dem ersten Wenden.

EASIYO Möhren-Dip

Zutaten:
1 Knoblauchzehe
2 Stängel Dill, frisch, abgezupft
30g Olivenöl
500g Möhren
1 TL Salz
½ TL Zucker
250g EASIYO Joghurt Natur

Zubereitung:
Knoblauch & Dill fein zerkleinern & in eine Schüssel umfüllen. Möhren raspeln. Öl, Möhren, Salz & Zucker in einen Topf geben. Öl-Möhren bei mittlerer Hitze dünsten bis die Möhren weicher & noch bißfest sind. In einer Schüssel abkühlen lassen. Knoblauch, Dill, & Joghurt zugeben & mischen. Abschmecken. Nach Wunsch mit Minze, Petersilie oder Walnüssen bestreuen & kalt zu Brot servieren.

EASIYO Gummibärchen



EASIYO Gummibärchen

Zutaten:
100 g EASIYO Zitronen-Joghurt
(oder andere Joghurtsorte)
100ml Wasser
1 gehäufter TL Agar-Agar
Gummibärchenform/Pralinenform/Herzform aus Silikon

Zubereitung:
100 ml Wasser aufkochen, Agar-Agar einrühren & 1 Minute unter Rühren köcheln lassen.

Agar-Agar mit dem Schneebesen langsam unter EASIYO Joghurtmasse rühren. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel füllen. Spritzbeutel an der Spitze aufschneiden & in die Form füllen. Für mind. 4 Stunden kaltstellen.

EASIYO Joghurtkruste



EASIYO Joghurtkruste

Zutaten:
250g Wasser, 20g Hefe, 650 g Dinkelmehl Type 630 , 120g Naturjoghurt, 2 TL Salz, 1 TL Honig 1 TL Zuckerrübensirup, 2 EL Balsamico hell & Butter zum Einfetten

Zubereitung:
Wasser & Hefe im Topf, auf 37°C erwärmen & verrühren. Eine Schüssel mit Mehl bestäuben. Dinkelmehl, Joghurt, Salz, Honig, Sirup und Balsamico in die Schüssel zugeben & verkneten. Teig an einem warmen Ort 1½ Stunden gehen lassen. Römertopf (3 l) einfetten und bemehlen. Teig auf eine bemehlte Fläche geben, mehrmals zusammenfalten & zu einem Brotlaib formen. Brotlaib in den vorbereiteten Römertopf legen, mit Mehl bestäuben & einschneiden. Römertopf-Deckel aufsetzen, Römertopf auf der 2. Schiene in den kalten Ofen stellen & 45min/240°C backen. Römertopf-Deckel abnehmen, Brot 5 Minuten ohne Deckel bräunen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Exotische Joghurt-Terrine

Exotische Joghurt-Terrine

Zutaten:
15 Blatt Gelatine
350g frische Früchte
250ml Maracujasaft
250g Easiyo Joghurt exotische Früchte
50g Schlagsahne
50ml Holunderblütensirup

Zubereitung:
7 Blatt Gelatine kalt einweichen. Frische Früchte waschen & wenn nötig klein schneiden. Maracujasaft erhitzen, vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken & im heißen Saft auflösen. Abkühlen lassen (lauwarm). Silikonform mit Früchten füllen, Maracujasaft über die Früchte gießen & 5 Stunden kaltstellen. 8 Blatt Gelatine kalt einweichen. Gelatine ausdrücken. Bei schwacher Hitze auflösen & 4 ELEasiyo Joghurt unter die Gelatine rühren. Sahne & Sirup unter die Creme mischen. Auf dem Früchtegelee verteilen, über Nacht kalt stellen.

EASIYO Mango-Milchreis Torte



EASIYO Mango-Milchreis Torte

Zutaten:
500ml Mangosaft
500ml Milch
1 Pck. Vanillezucker
50g Rohrzucker
250g Milchreis
500g EASIYO Mango-Joghurt
15g Agaaga
200 g Löffel Biskuit
150 g Butter

Zubereitung:
Mangosaft, Milch, Rohrzucker, Vanillezucker,Milch-reis zusammen 20 Minuten köcheln. EASIYO Joghurt & Agaaga in den Milch Reis geben. Unter ständigem rühren 1 Minute köcheln. Löffel Biskuit zerbröseln, Butter schmelzen. dann alles verkneten & in die Backform drücken für einen schönen Boden. Mango schälen, zerkleinern & auf dem Boden verteilen. Reis-Mangomasse darüber geben, 4h in den Kühlschrank stellen. Verzierung nach Geschmack



Mango-Kokos Joghurttorte

Mango-Kokos-Joghurttorte

(1 von 2)

Zutaten:
125g Butter
250g Butterkekse
3 Päckchen Kalt-Gelatine
1 frische Mango
500g Easiyo Mango-Kokos-Joghurt
50g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Kokosmilch
250g Schlagsahne

Zubereitung:
Butter schmelzen & Butterkekse zerbröseln. Geschmolzene Butter über zerbröselte Butterkekse geben & gut mischen. Bröselmischung in der Backform verteilen & mit den Händen zu einem Boden andrücken. Abkühlen lassen EASIYO Mango-Kokos-Joghurt, Zucker, Vanillezucker & Kokosmilch verrühren. Sahne mit dem Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Portionsweise unter die Joghurtcreme heben.

Mango-Kokos-Joghurttorte
(2 von 2)

Zubereitung:
2 Päckchen Kalt-Gelatine in die Mango-Kokos-Joghurtcreme geben. So lange rühren, bis sich die Kalt-Gelatine in der Creme aufgelöst hat.
Mango-Kokos-Füllung auf dem Boden verteilen.
Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Mango schälen & mit dem Passierstab zerkleinern.

1 Päckchen Gelatine unter das Mango-Püree (500ml) verrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die passierte Mango-Creme auf der Torte verteilen.

1 Stunde kaltstellen. Die Torte aus der Form lösen & auf eine Tortenplatte setzen. Mit Mango & Minze verzieren.

Torte für 6 Personen
Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

EASIYO Milchschnitte



EASIYO Milchschnitte

Zutaten:
200g Schlagsahne
100 g EASIYO Joghurt Natur
100 g EASIYO Joghurt Vanille
(oder andere Joghurtsorte)
optional Sahnsteif & Kalt-Gelantine
fertiger oder selbstgemachter Schoko-Biskuitboden

Zubereitung:
Sahne steif schlagfen & Joghurt unterheben.
Je nach gewünschter Festigkeit noch Sahnesteif und/oder Kaltgelantine unter die Creme rühren.
Aus dem Biskuitboden & der Creme die Milch-schnitten herstellen.

EASIYO Müsli-Protein-Shake



EASIYO Müsli-Protein-Shake

Zutaten:
1 kleiner Apfel in Stückchen
50g Haferflocken
1EL Rosinen & 1EL Mandeln
250ml Milch
250g EASIYO HighProtein-Joghurt

Zubereitung:
Apfel in Stückchen schneiden & in den Mixer geben. Haferflocken, Rosinen, Mandeln, Milch & Joghurt zugeben. Mixer verschließen & auf höchster Stufe zu einem cremigen Drink pürieren. Gern kann man dem Shake noch Wasser hinzufügen und mixen.



EASIYO Naan-Brot & leckerer EASIYO-Dip



leckerer EASIYO-Dip

Zutaten:
200g EASIYO Joghurt Natur
300g Frischkäse
4EL Sweet Chili Sauce
2TL Sojasoße
4TL Sesamöl
4EL Sesamkörner
Pfeffer & Salz

Zubereitung:
Alle Zutaten in einen Messbecher geben und mit dem Passierstab vermengen. Mit Salz & Pfeffer abschemcken. Fertig.

EASIYO Naan-Brot

Zutaten:
ca. 25g frische Hefe
200ml Milch lauwarm
1TL Rohrzucker
1TL Salz
450g Dinkelmehl Typ630
100g EASIYO Joghurt Natur

Zubereitung:
Hefe in der lauwarmen Milch auflösen & den Zucker unterrühren. Mehl & Salz in einer Schüssel verrühren. Joghurt und Hefemilch zuegben & zu Teig verkneten. Ca. 30min abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Grill oder Pfanne vorheizen.
Aus dem Teig kleine Fladen formen, ca. 5mm dick.
Auf dem Grill oder in der Pfanne jede Seite bräunen.

Pancake-Joghurt-Turm mit frischen Früchten

Pancake-Joghurt-Turm

Zutaten:
- frische oder fertige Pancakes
- EASIYO - Fruchtjoghurt
- Vanillepuddingpulver oder Gelantie kaltlöslich

Zubereitung:
EASIYO-Fruchtjoghurt mit Vanillepudding-pulver oder Gelantine verrühren.
Pancakes und Joghurtmasse im Wechsel auftürmen. Nach Belieben dekorieren z.B. mit frischen Früchten oder Streuseln.



Panierte & frittierte EASIYO Champignons
auf EASIYO Tsatsiki

Panierte & frittierte Champignons

Zutaten:
12 große Champignons
2 Eier
100g Mehl
100ml EASIYO Joghurt Natur
200g Paniermehl
Salz & Pfeffer
Fett zum Frittieren

Zubereitung:
Champignons putzen. Eier, Joghurt, Salz & Pfeffer in einer Schüssel verquirlen. Champignons im Mehl wälzen, anschließend ausreichend in der Ei-Joghurt-Mischung baden & im Paniermehl wälzen. Währenddessen das Fett erhitzen. Die panierten Champignons ins heiße Frittierfett geben & aus-backen, bis sie schön goldbraun sind.



EASIYO TSATSIKI

Zutaten:
500g EASIYO Joghurt Natur gr. Art
1 Salatgurke - geschält, halbiert, entkernt, gehobelt
2 Knoblauchzehen frisch & gepresst
1 Handvoll Dill, frisch & gehackt
1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico
Salz & schwarzer Pfeffer

Zubereitung:
Gurke nach dem Hobeln in ein Tuch geben & auswringen. Joghurt in einer Schüssel mit Knoblauch, Olivenöl, Essig & Zitronensaft verrühren.
Gurkenraspeln & Dill unter die Joghurtmasse rühren & mit Salz & Pfeffer abschmecken.

EASIYO Protein-Bowles

EASIYO Protein-Bowles Himbeere

Zutaten:
100g Haferflocken
250g EASIYO HighProtein-Joghurt
1/2 TL Akai-Pulver
frisches Obst

Zubereitung:
Haferflocken & Joghurt mischen. Über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Mit Akai-Pulver vermischen. In eine Schale füllen & mit Früchten verzieren.



EASIYO Protein-Bowles Vanille

Zutaten:
100g Haferflocken
250g EASIYO HighProtein-Joghurt
frisches Obst

Zubereitung:
Haferflocken & Joghurt mischen. Über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. In eine Schale füllen & mit Früchten verzieren.

Sauce-Hollandaise
mit Zitronen-Joghurt



Sauce-Hollandaise mit Zitronen-Joghurt

für 4 Personen, 15min Vorbereitungszeit

Zutaten:
1 Ei & 3 Eigelb
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
50g geklärte Butter
2 El EASIYO Joghurt-Zitrone
oder Joghurt natur + Zitronensaft

Zubereitung:
1 Ei, 3 Eigelb, 100 ml Wasser Salz, Pfeffer in einem Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen zu einer dicklichen Masse aufschlagen. 50 g flüssige Butter schmelzen & klären (flüssige Butter von der Molke trennen).

Butter tröpfchenweise unter die Eimasse schlagen bis es eine cremige Sauce ergibt. 2 El EASIYO Zitronen-Joghurt unterheben.
Mit Salz und Pfeffer würzen & abschmecken.





Tahin-Mangojoghurt-Dip mit
Falafel & Salat

Tahin-Mangojoghurt-Dip

Zutaten:
50g Tahin hell oder dunkel
ca.75 g EASIYO Joghurt Mango
1-2 EL Zitronensaft
Salz

Zubereitung:
Tahin und Joghurt verrühren. Zitronensaft hinzu-geben und vermischen. Mit Salz abschmecken.