



KEFIR-GRANATAPFEL-CREME

QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Zeit- und Ressourcenersparnis



15



leicht

Tipps

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Kefir 10 % Fett

60 ml Granatapfelsirup

10 ml Zitronensaft

60 g Zucker

70 g Granatapfelkerne

ZUM GARNIEREN

Granatapfelkerne

Minze

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kefir, Sirup, Zitronensaft, Zucker und Granatapfelkerne zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Creme in einen Spritzsack füllen und in Gläser dressieren. Gut durchkühlen.
4. Mit Granatapfelkernen und Minzeblatt garnieren.