



KIRSCHENMÜSLI



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Jogurt Nature

60 g Dinkelflocken

60 g Haferflocken

125 ml Kirschsaff

Zitronensaft

3 EL Honig

150 g Kirschkompott, abgetropft

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magerjogurt, Dinkel- und Haferflocken, Kirschsaff, Zitronensaft und Honig dazumischen.
3. Die abgetropften Kirschen unterheben.