TRAUBENCREME MIT JOGHURT UND HASELNÜSSEN

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung

15

leicht

Tipps

Statt griechischem Jogurt kann auch Schafjoghurt verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
150 g	Griechischer Jogurt
70 g	Zucker
1 Prise(n)	Zimt
200 g	Weintrauben, halbiert
60 g	Haselnüsse, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Griechischen Joghurt, Zucker und Zimt dazumischen.
2. Creme mit Weintrauben und Haselnüssen schichtweise in Gläser füllen und gut durchkühlen.