



TRAUBEN-JOGHURT-RIEGEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicher
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

Tipps

Statt Spekulatiuskekse können auch Butterkekse verwendet werden.

Statt Joghurt kann auch Frischkäse verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DEN BODEN

150 g Spekulatius-Guetzli, zerbröselt

90 g Butter, geschmolzen

40 g Haselnüsse, gehackt

40 g Mandeln, gehackt

Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Griechischer Joghurt

60 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

150 g Weintrauben, rot und weiß, fein geschnitten

Weintrauben, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Spekulatiusbrösel mit Butter, Haselnüssen und Mandeln gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete, rechteckige Form drücken.
2. Für die Creme: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Griechisches Joghurt, Zucker und Vanillezucker dazugeben und gut vermischen. Trauben untermischen.
3. Creme auf dem Boden verteilen und mit Trauben dekorieren. Mindestens 4 Stunden kühlen.