



# 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.