



TRAUBENSCHNITTE MIT NUSSSTÄNGELI- BODEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DEN BODEN

150 g Nussstängeli, zerbröseln

70 g Butter

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Rahm-Basis

250 g griechischer Joghurt

80 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

150 g Weintrauben, rot und weiß, fein geschnitten

Weintrauben, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Nussstängelibrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete, rechteckige Form drücken.
2. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Griechischen Joghurt, Zucker und Vanillezucker dazugeben und gut vermischen. Trauben untermischen.
3. Creme auf dem Boden verteilen und mit Trauben dekorieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.