



# TRAUBENCREME MIT JOGURT UND HASELNÜSSEN



## QimiQ VORTEILE

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



15

## Tipps

Statt griechischem Jogurt kann auch Schafjogurt verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**300 g** Griechischer Jogurt

**140 g** Zucker

**2 Prise(n)** Zimt

**400 g** Weintrauben, halbiert

**120 g** Haselnüsse, grob gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Griechisches Jogurt, Zucker und Zimt dazugeben und gut vermischen.
2. Creme mit Trauben und Haselnüssen schichtweise in Gläser füllen und gut durchkühlen.