



STABMIXER-GLACE



Tipps

Statt Joghurt kann auch saurer
Halbrahm verwendet werden

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Beerenfrüchte, tiefgekühlt

100 ml Milch

250 g Naturjoghurt

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer pürieren und in Formen abfüllen.
Tiefkühlen.

QimiQ VORTEILE

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



5



leicht