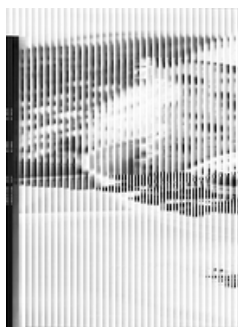




# SAUERKRAUTMÜSLI MIT APFEL



## QimiQ AVANTAGES

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**125 g** Demi-crème acidulée

Sucre

**120 g** Sauerkraut, frisch\_Choucroute, fraîche, haché

**40 g** Carotte(s), coupé fin

**1** Pomme(s), râpée

**0.5** Banane(s), coupé en petits dés

**10 g** Noix, haché

**20 g** Rosinen

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm und Zucker beimengen.
2. Sauerkraut, Karotte, Apfel, Banane, Nüsse und Rosinen dazugeben, gut vermischen und bis zum Servieren kühlen.