



SAUERKRAUTMÜSLI MIT APFEL



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Sauerrahm 15 % Fett

Zucker

120 g Sauerkraut, frisch, gehackt

40 g Karotte(n), fein geschnitten

1 Apfel, gerieben

0.5 Banane(n), klein gewürfelt

10 g Nüsse, gehackt

20 g Rosinen

ZUBEREITUNG

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.