



FROZEN WASSERMELONENJOGHURT



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Tiefkühlstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Naturjoghurt

15 g Zucker

Vanillezucker

1 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

260 g Wassermelone, geschält

170 g Topfen / Quark 10 % Fett

2 cl weißer Rum

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Limettensaft und -schale dazumischen.
2. Die Mischung in eine Terrinen- oder Muffinform gießen und ca. 4-6 Stunden tiefkühlen.
3. Die gefrorene Masse in Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben. Melone, Topfen und Rum dazugeben und kurz auf höchster Stufe mixen.
4. In Gläser abfüllen und nach Belieben dekorieren.