



TRAUBENCREME MIT JOGHURT UND HASELNÜSSEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

Tipps

Statt griechischem Joghurt kann auch Schafjoghurt verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Griechisches Joghurt

70 g Zucker

1 Prise(n) Zimt

200 g Weintrauben, halbiert

60 g Haselnüsse, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Griechischen Joghurt, Zucker und Zimt dazumischen.
2. Creme mit Weintrauben und Haselnüssen schichtweise in Gläser füllen und gut durchkühlen lassen.