STABMIXER EIS

QimiQ VORTEILE

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

5

leicht

Tipps

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 g	Beerenfrüchte, tiefgekühlt
100 ml	Milch
250 g	Naturjoghurt
80 g	Zucker

ZUBEREITUNG

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