



STABMIXER EIS



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.

QimiQ VORTEILE

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



5



leicht