



TRAUBENSCHNITTE MIT NUSSTÄNGELI-BODEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicher
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DEN BODEN

150 g Nusstängeli, zerbröseln

70 g Butter

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic

250 g Griechisches Joghurt

80 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

150 g Weintrauben, rot und weiß, fein geschnitten

Weintrauben, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Nusstängelibrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete, rechteckige Form drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Griechischen Joghurt, Zucker und Vanillezucker dazumischen. Trauben untermischen.
3. Creme auf dem Boden verteilen und mit Trauben dekorieren. Mindestens 4 Stunden durchkühlen lassen.