



# TRAUBENCREME MIT JOGHURT UND HASELNÜSSEN



## QimiQ VORTEILE

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



15

## Tipps

Statt griechischem Joghurt kann auch Schafjoghurt verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**300 g** Griechisches Joghurt

**140 g** Zucker

**2 Prise(n)** Zimt

**400 g** Weintrauben, halbiert

**120 g** Haselnüsse, grob gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Griechischen Joghurt, Zucker und Zimt dazugeben und gut vermischen.
2. Creme mit Trauben und Haselnüsse schichtweise in Gläser füllen und gut durchkühlen.