



# STABMIXER EIS



## Tipps

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Beerenfrüchte, tiefgekühlt

**100 ml** Milch

**250 g** Naturjoghurt

**100 g** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

## 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