



EBLY KOKOS-TOPFEN-CREME



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Topfen / Quark 20 % Fett

2 EL Feinkristallzucker

50 g Kokosflocken

60 g Eibly Original Zartweizen

Zitronensaft

Schokoladeflocken, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Eibly in reichlich Salzwasser aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen dazugeben und verrühren. Zucker, Kokosflocken, Eibly und Zitronensaft dazumischen.
3. Creme in Gläser füllen und mit Schokoflocken dekorieren.