



GESULZTE JOGHURT-CREME MIT FEIGEN

QimiQ VORTEILE



15



leicht



Tipps

Anstelle von Feigen könnte man auch Erdbeeren oder Beerenragout nehmen.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 8 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Sahne-Basis

400 g Magertopfen / Quark

100 ml Zitronensaft

110 g Zucker

0.5 TL Zitronenzeste(n)

300 g Feigen, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis in der Rührmaschine glatt rühren.
2. Joghurt, Zitronensaft, Zucker und Zitronenzeste dazugeben und gut verrühren.
3. In Gläser oder Timbalformen füllen und gut durch kühlen.