KEFIR GRANATAPFELCREME

QimiQ VORTEILE

15

leicht

Tipps

Anstelle von Kefir könnte man auch Buttermilch verwenden.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 2 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
200 g	Kefir 10 % Fett
60 ml	Granatapfelsirup (Grenadine)
10 ml	Zitronensaft
60 g	Zucker
70 g	Granatapfelkerne

ZUBEREITUNG

1. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme in der Rührmaschine schaumig rühren.
2. Kefir, Sirup, Zitronensaft, Zucker und Granatapfelkerne zugeben und bei höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen.