



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.