



# KIRSCHENMÜSLI



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Yogourt nature

**60 g** Flocons d'épeautre

**60 g** Flocons d'avoine

**125 ml** Jus de cerise

Jus d'un citron

**3 cs** Miel

**150 g** Cerises, en conserve et égouttées

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magerjoghurt, Dinkel- und Haferflocken, Kirschensaft, Zitronensaft und Honig dazumischen.
3. Die abgetropften Kirschen unterheben.