



KIRSCHENMÜSLI



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

125 g QimiQ Classic,

250 g Yogurt naturale

60 g FIOCCHI di farro

60 g FIOCCHI d'avena

125 Succo di ciliegia

Succo di limone

3 Miele

150 g Ciliegie, in conserva e sgocciolate

PREPARAZIONE

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