Rezept Johannisbeer Holunder Smoothie

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Leicht säuerlich & sehr erfrischend

- Cremiger Genuss aus dem heimischen Garten
- Abwechslungsreiche Dessertidee

Beschreibung

Lecker mit selbst gemachtem Joghurt. Angenehmer süß-säuerlicher Geschmack.

Zutatenliste

1. Schritt

250 g	selbstgemachter Joghurt **(Eigenbeschaffung)**
150 g oder **150 ml**	Milch **(Eigenbeschaffung)**
100 g	Johannisbeeren, rot **(Eigenbeschaffung)**
12 ml	Holundersirup, 1 - 2 EL nach Geschmack **(Eigenbeschaffung)**
0,8 EL oder **16,08 g** oder **12 ml** oder **2,4 TL**	Apfelsüße, 1 - 2 EL nach Geschmack

Zubereitung

1. 1 Liter Joghurt nach Grundrezept herstellen.
2. Zubereitung Johannisbeer-Holunder Smoothie
3. Joghurt mit Milch, den abgezupften Johannisbeeren und dem Holundersirup in einen Standmixer füllen und kurz auf höchtster Stufe pürieren.
4. Nach Bedarf mit etwas Apfelsüße oder Honig abschmecken.
5. 4 Portionen á 125 g ca. 83 kcal pro Portion.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002200040
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	500 ml
Portionen	20
Package Amount	500.000000

Preise

1. Schritt

	Holundersirup	CHF 0.00
	Johannisbeeren	CHF 0.00
	Milch	CHF 0.00
	selbstgemachter Joghurt	CHF 0.00

Zubehör

Thermometer 200 mm bis 100 °C, 1 St. CHF 6.45

• Für selbstgemachte Kosmetik
• Vielseitig einsetzbar
• Sicher und ungiftig

Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St. CHF 35.45

• Zur Zubereitung von selbstgemachtem Joghurt, Trinkjoghurt, Quark, Frischkäse, Kefir und Dickmilch
• 5 Funktionsstufen mit 3 verschiedenen Temperaturen
• Fassungsvermögen 1l, BPA-frei
• Schaltet nach Beendigung des Fermentierungsprozesses automatisch ab