

Rezept Kefir-Melonenquark mit Kokosraspeln

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Erfrischend & cremig
- Einfach & schnell gemacht
- Schmeckt nicht nur an warmen Sommertagen

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

150 ml	Grundrezept KeFir
--------	-------------------

2. Schritt

1 Stck.	Honigmelone (Eigenbeschaffung)
---------	---

100 g	Magerquark (Eigenbeschaffung)
-------	--

0 TL	Ahornsirup (Eigenbeschaffung)
------	--

50 g	Kokosraspeln
------	--------------

5 ml oder 0 Stck.	Zitronensaft (Eigenbeschaffung)
----------------------	--

Zubereitung

1. Am Vortag den Kefir nach Grundrezept herstellen.
2. Melone in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
3. Kefir und Magerquark zu den Melonenstückchen hinzufügen.
4. Ahornsirup darüber gießen und umrühren.
5. Kokosraspeln und der Saft einer halben Zitrone darüber verteilen und nochmals gut umrühren.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100400
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	300 g
Package Amount	300.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

2. Schritt

Zitronensaft	CHF 0.00
Kokosraspeln	CHF 0.00
Ahornsirup	CHF 0.00
Magerquark	CHF 0.00
Honigmelone	CHF 0.00

