

Rezept Joghurt Frucht Mus

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Mit selbstgemachtem Joghurt
- Fruchtig & süß

Beschreibung

Zutatenliste

Zutaten

150 g	selbstgemachter Joghurt, oder Pflanzenjoghurt (Eigenbeschaffung)
250 g	TK-Beeren, (z.B. Blaubeeren, Himbeeren, Erdbeeren) (Eigenbeschaffung)
3 Stck.	Datteln (Eigenbeschaffung)
	Vanillepaste (Eigenbeschaffung)

Zubereitung





1. Alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und zu einer homogenen Masse vermengen.
2. Sollte das Mus nicht sofort verwendet werden, am besten im Tiefkühlschrank aufbewahren und erst kurz vor der Verwendung heraus nehmen. So ist das Mus schön fest und passt ideal z.B. zu noch leicht warmen Pancakes.
3. Die Pancakes übereinander stapeln und die Bereiche dazwischen mit dem angetauten Mus und etwas frischem Obst auffüllen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100436
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	400 g
Package Amount	400.000000

Preise

Zutaten

	Vanillepaste	CHF 0.00
	Datteln	CHF 0.00
	TK-Beeren	CHF 0.00
	selbstgemachter Joghurt	CHF 0.00

Zubehör



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



Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St. CHF 7.45

- Für selbstgemachte Kosmetik

Mixer

CHF 0.00

