



Süßer Fruchtgenuss der Sommergefühle weckt Cremige Dessertidee für Leckermäulchen

„Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung. Rühren Sie Ihr Rezept immer mit einer Extraportion Liebe.“

ZUBEREITUNG



Hinweis: Stellen Sie 1 Liter Joghurt nach Grundrezept her.

Zubereitung Pfirsich Smoothie



Füllen Sie die benötigte Menge selbst hergestellten, gut gekühlten Joghurt und die vorgekühlte Schlagsahne in einen Mixer oder eine hohe Rührschüssel.



Schneiden Sie die Pfirsiche in Stücke und geben Sie diese ebenfalls in den Mixer oder die Schüssel. Nun alles kurz auf höchster Stufe pürieren. Nach Bedarf kann gerne mit Honig oder Apfelsüße nachgesüßt werden.



Füllen Sie den Smoothie in ein hohes Glas und dekorieren Sie ihn mit einem Minzweig.



Tipp: Sollte Ihnen der Smoothie zu dickflüssig sein, können Sie diesen mit etwas stillem Wasser auffüllen und eventuell noch einmal kurz aufmixen.



Haben Sie neue Rezeptideen oder Verbesserungsvorschläge für unsere bestehenden Rezepturen? Oder benötigen Sie Hilfe bei der Herstellung? Dann schreiben Sie uns gerne an unter rezepte@spinrad.de, damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.

ROHSTOFFE

1. Schritt

selbstgemachter Joghurt	250 g
Pfirsiche	200 g
Schlagsahne	50 ml
Honig	1 ml nach Geschmack
Apfelsüße	1 ml nach Geschmack

Rezeptmenge

Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von ca. 500 ml



KLEINES ROHSTOFFLEXIKON



Apfelsüße

Für eine fruchtige natürliche Süße Nur aus besten Äpfeln

Wir hoffen, dass Sie viel Freude an Ihrem ausgewählten Rezept haben und wünschen Ihnen gutes Gelingen bei der Herstellung! Für Rückfragen und Anmerkungen stehen wir Ihnen gerne unter der kostenlosen Service Hotline 0800-808 60 06 oder per Mail unter rezepte@spinnrad.de zur Verfügung. Besuchen Sie uns auch unter www.spinnrad-gut-fuer-mich.de und unter www.spinnrad.de.