



Fruchtiger Joghurt Drink Erfrischender Genuss mit frischen Mangos Typisch indisches Getränk neu interpretiert

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

ZUBEREITUNG

1. Schälen Sie die Mango und schneiden Sie sie in Stücke. Geben Sie 150 g Mango und 100 g Kokosjoghurt in einen Mixer und pürieren Sie alles solange bis eine homogene, cremige Konsistenz entsteht.
2. Geben Sie bei Bedarf etwas Apfelsüße oder Agavendicksaft hinzu.
3. Verfeinern Sie den Mango Lassi mit 1 TL Orangenblütenwasser und genießen Sie diesen an heißen Tagen.

ROHSTOFFE

Zutaten		
Selbstgemachter Kokosjoghurt	100 ml	
Mango	150	
Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen	0 / 0	1 TL
Apfelsüße	0	nach belieben
Rezeptmenge		
Die Herstellung des Grundrezeptes ergibt eine Menge von 0		

- @ 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@spinnrad.de, damit Ihr Endprodukt auch immer gelingsicher ist.



KLEINES ROHSTOFFLEXIKON

Selbstgemachter Kokosjoghurt



Orangenblütenwasser zum Backen und Kochen

Zum Backen und Kochen



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.