

REZEPT FÜR SPAGHETTI-EIS-FRUCHTAUFSTRICH



SPAGHETTI-EIS-FRUCHTAUFSTRICH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 2 Gläser à ca. 150 ml | 10 Min.

Zutaten

- 30 g weiße Schokolade
- 250 g Erdbeeren
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich



7265

ZUBEREITUNG

256

Kcal

Pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

43

Gramm

Kohlenhydrate

3

Gramm

Fett

1. Weiße Schokolade grob raspeln. Erdbeeren putzen und vierteln. Mit Vanillemark und 1-2-3 Fruchtaufstrich in einen hohen Rührbecher geben und 45 Sekunden pürieren.
2. Schokoraspel zufügen und kurz untermixen, so dass sie stückig bleiben.
3. Fruchtaufstrich sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren und zügig aufbrauchen.

Tipp:

Den Fruchtaufstrich eisgekühlt mit Eiswaffeln und einer Kugel Vanilleeis servieren. Noch etwas weiße Schokoraspel darüber streuen und fertig ist ein super Sommerdessert!

Mit Milch oder einer Mischung aus Milch und Naturjoghurt gemixt schmeckt der Fruchtaufstrich auch lecker als Milchshake.