

SPAGHETTI-EIS-FRUCHTAUFSTRICH



SPAGHETTI-EIS-FRUCHTAUFSTRICH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 2 Gläser je ca. 150 ml: | 20 Min.

Zutaten

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



ZUBEREITUNG

256

Kcal

100 ml

1

Gramm

Eiweiß

43

Gramm

Kohlenhydrate

3

Gramm

Fett

1. Weiße Schokolade grob raspeln. Erdbeeren putzen und vierteln, dann mit Vanillemark und [1-2-3 Fruchtaufstrich](#) in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden pürieren.

2. Schokoraspel zufügen und kurz untermixen, so dass sie aber noch stückig bleiben.

3. [Fruchtaufstrich](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren und zügig aufbrauchen.

Serviertipps:

- Den Fruchtaufstrich eisgekühlt mit Eiswaffeln und wahlweise noch mit einer Kugel Vanilleeis servieren. Noch etwas Schokoraspel darüber gestreut und fertig ist ein super Sommer-Dessert! (vgl. Foto)
- Mit Milch oder einer Mischung aus Milch und Naturjoghurt gemixt, schmeckt der Fruchtaufstrich auch lecker als Milchshake.

Obst: Erdbeer