

## Rosa-Wolken-Shake

Zutaten für vier Personen:

400 g **Gartenkrone** Himbeeren (TK)

800 ml **milfina** Frische fettarme Milch

200 g **Be Light** Joghurt, mild, aus Magermilch

4 EL **Back Family** Vanillinzucker

### Zubereitung:

Am Vortag Himbeer-Eiswürfel zubereiten: Dafür je 1 tiefgekühlte Himbeere in eine Eiswürfelform geben, mit Wasser auffüllen und in das Tiefkühlfach stellen. Am nächsten Tag restliche Himbeeren antauen lassen. Mit den übrigen Zutaten in einen Mixer geben und pürieren. In Gläser füllen, jeweils 1 bis 2 Himbeer-Eiswürfel dazugeben.

**Zubereitungszeit: 15 Minuten**

**Preis pro Person: 0,61 €**



## Berliner Boote

Zutaten für vier Personen:

4 **Teviana** Mini-Berliner (TK)

100 g **milfina** Frische Schlagsahne

150 g **Be Light** Pudding-Dessert Vanille

1 Apfel

1 Nektarine

Außerdem: Zahnstocher

### Zubereitung:

Backofen auf 100 Grad vorheizen. Berliner im Ofen 6 bis 8 Minuten backen. Inzwischen Sahne steif schlagen, mit Vanillepudding verrühren. Apfel waschen, mit einem Apfelsausstecher entkernen, in Scheiben schneiden. Berliner halbieren, eine Apfelscheibe auflegen, einen Klecks Vanillesahne dazugeben, mit oberer Berlinerhälfte schließen. Nektarine waschen, vierteln, in schmale Scheiben schneiden, je eine Scheibe auf einen Zahnstocher stecken und damit die Berliner garnieren.

**Zubereitungszeit: 15 Minuten**

**Preis pro Person: 0,41 €**



### Warenkorb

Für diese Rezepte benötigen Sie u.a.: **milfina** Frische fettarme Milch – **Be Light** Joghurt, mild, aus Magermilch – **Back Family** Vanillinzucker – **Gartenkrone** Himbeeren – **Teviana** Mini-Berliner – **milfina** Frische Schlagsahne – **Be Light** Pudding-Dessert Vanille

