
Rezept Johannisbeer Holunder Smoothie

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Leicht säuerlich & sehr erfrischend

- Cremiger Genuss aus dem heimischen Garten
- Abwechslungsreiche Dessertidee

Beschreibung

Lecker mit selbst gemachtem Joghurt. Angenehmer süß-säuerlicher Geschmack.

Zutatenliste

1. Schritt

250 g	selbstgemachter Joghurt (Eigenbeschaffung)
150 g oder 150 ml	Milch (Eigenbeschaffung)
100 g	Johannisbeeren, rot (Eigenbeschaffung)
12 ml	Holundersirup, 1 - 2 EL nach Geschmack (Eigenbeschaffung)
0,8 EL oder 16,08 g oder 12 ml oder 2,4 TL	Apfelsüße, 1 - 2 EL nach Geschmack

Zubereitung

1. 1 Liter Joghurt nach Grundrezept herstellen.
2. Zubereitung Johannisbeer-Holunder Smoothie
3. Joghurt mit Milch, den abgezapften Johannisbeeren und dem Holundersirup in einen Standmixer füllen und kurz auf höchster Stufe pürieren.
4. Nach Bedarf mit etwas Apfelsüße oder Honig abschmecken.
5. 4 Portionen á 125 g ca. 83 kcal pro Portion.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002200040
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	500 ml
Signal Wort	Nein
Portionen	20
Package Amount	500.000000

Preise

1. Schritt



Apfelsüße, 250 ml

6,45 €

- Für eine fruchtige natürliche Süße
- Nur aus besten Äpfeln



Holundersirup

0,00 €



Johannisbeeren

0,00 €



Milch

0,00 €



selbstgemachter Joghurt

0,00 €

Zubehör

Thermometer 200 mm bis 100 °C, 1 St.

5,95 €



- Perfekt für DIY-Projekte wie Kosmetik und Seifenherstellung
- Ungiftige Füllung aus gefärbtem Alkohol – sicher und zuverlässig
- Aus robustem Klarglas für einfache Reinigung und langlebigen Einsatz
- Präzise Temperaturen bis 100 °C für vielseitige Anwendungen
- Praktische Länge von 200 mm – passt in Tiegel und Flaschen

Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St.

54,95 €



- Passt in jede Küche – kompakt, leise und stilvoll in Schwarz
- Bereitet Joghurt, Quark, Skyr, Kefir und mehr auf Knopfdruck zu
- Ermöglicht frische, natürliche Produkte ganz ohne Zusätze
- Ist kinderleicht zu bedienen und signalisiert das Ende der Fermentation
- Lässt sich perfekt mit unseren Kulturen und Rezepten kombinieren

