

Rezept Erdbeer-Kiwi-Breezer

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Mit Schuss & Schirmchen für Abends

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

10 g Grüntee AKTUELL Green Darjeeling, 4 TL

2. Schritt

1000 g Erdbeeren, tiefgekühlt oder frisch (**Eigenbeschaffung**)

Frische Früchte oder Beeren, 4 Stk. reife Kiwis (**Eigenbeschaffung**)

Limettensaft, von 1 Limette (**Eigenbeschaffung**)

2 St. Banane(n) (**Eigenbeschaffung**)

3. Schritt

Minze, frisch, nach Belieben (**Eigenbeschaffung**)

0,33 EL oder
6,7 g oder
1 TL Apfelsüße, nach Belieben

Zubereitung

1. Den losen Tee und nach Belieben und das Süßungsmittel in eine Karaffe geben und 700 ml ca. 80° C heißes Wasser darüber gießen. Dann den Tee für zwei bis drei Minuten ziehen lassen.
2. Danach den Tee durch ein Sieb gießen oder die Beutel entfernen und abkühlen lassen.
3. Die Erdbeeren und Bananen in Stücke schneiden und zusammen mit dem Limettensaft und 2/3 des abgekühlten Tees pürieren. Die Kiwis und den restlichen Tee parallel in einem separaten Gefäß pürieren.
4. Nun wird zuerst das Erdbeerpüree, gefolgt vom Kiwipüree und dann wieder dem Erdbeerpüree in ein Glas oder eine Dessertschale geschichtet. Zum Schluss noch mit etwas Minze verzieren und genießen.
5. Wer es gern eiskalt mag, kann während des Pürierens auch Eiswürfel hinzugeben und alles zusammen in einem Hochleistungsmixer zu einer festen Masse vermischen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100452
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 L
Portionen	50
Package Amount	1.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

18,05 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt



Grüntee AKTUELL Green Darjeeling, 500 g

20,15 €

- Fein im Geschmack

2. Schritt

Banane(n)	0,00 €
Limettensaft	0,00 €
Frische Früchte oder Beeren	0,00 €
Erdbeeren	0,00 €

3. Schritt



Apfelsüße, 250 ml

5,75 €

- Für eine fruchtige natürliche Süße
- Nur aus besten Äpfeln

Minze, frisch

0,00 €

