



Blueberry Sweetie

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Heidelbeeren, frisch	200 g
Vanille Zucker	2 TL
Schokolade, Weiß	160 g
Milch	600 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Heidelbeeren waschen, ggf. verlesen und eine Handvoll beiseitelegen. In einem hohen Gefäß zusammen mit Vanillinzucker pürieren. Schokolade hacken. In einem Topf Milch auf mittlerer Stufe erhitzen, Schokolade darin unter Rühren schmelzen.

2. Schokoladenmilch in ein hitzebeständiges Glas gießen, Heidelbeerpüree vorsichtig zugießen. Übrige Heidelbeeren auf einen Cocktailspieß ziehen. Blueberry Sweetie mit frischen Heidelbeeren garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	339 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g