



# 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     |