Nah&Frisch

Danone Professional

Rote Rüben Latte mit Actimel

Getränke Früchte Frühling Gemüse Glutenfrei



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Für den Shot die Rote Rüben klein schneiden. Die Schale des Ingwers mit der Spitze eines Löffels abschaben und die Knolle fein raspeln. Den Fenchel waschen und klein schneiden. Zusammen mit den restlichen Shot-Zutaten in einen Mixer füllen und so fein wie möglich pürieren. Nach Belieben 5 Bügelflaschen mit 200 ml Inhalt bis zur Hälfte mit dem Shot füllen und fest verschließen. Bis zur Verwendung oder maximal 4 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Morgens einen Shot in ein Glas gießen und mit einer Portion Danone Actimel Classic auffüllen. Entweder als „Latte“ genießen oder nach Belieben verrühren.

Zutaten

- 100 g Bio Rote Rüben
- 40 g Ingwer
- 60 g Fenchel
- 100 ml Preiselbeersaft
- 200 ml Bio Apfelsaft naturtrüb
- 4 schwarze Pfefferkörner
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. Vanilleextrakt
- 6 x 100 g Danone Actimel Classic
- Optional 5 leere 200 ml Bügelflaschen