

Brombeer-Smoothie mit Eis

Das Sommer-Rezept für Kinder! Leckerer Brombeer-Smoothie mit Eis geht schnell und schmeckt fantastisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

2 EL	Zucker
300 g	<u>Brombeeren</u>
1 TL	Zitronensaft
1 Packung	Vanillezucker
400 ml	Milch (kalte)
30 g	<u>Topfen</u>
2 Kugeln	<u>Vanilleeis</u>
50 ml	<u>Schlagobers</u>
1 Handvoll	Nüsse (gemischte)

Zubereitung

1. Für den Brommber-Smoothie mit Eis Zucker in eine Schüssel geben und diesen mittels einer Küchenmaschine zu Staubzucker verarbeiten. Die Brombeeren waschen und ein paar für die



Deko zur Seite legen. Den Rest mit Zitronensaft und Vanillezucker zu dem Staubzucker geben und pürieren.

2. Nun Milch, Topfen und Eis hinzugeben und abermals kurz mixen. Schlagobers steif schlagen. Zum Anrichten ein hohes Glas verwenden und zuerst den Brombeer-Smoothie einfüllen und mit Schlagobers oder gemischten Nüssen verzieren.

Tipp

Zum Garnieren des Brombeer-Smoothie mit Eis eignet sich hervorragend frische Minze. Nicht nur farblich ein absoluter Hingucker!