



mmhhhh mit Honig!

Joghurt - Kaltschale mit frischem Obst

Zutaten:

$\frac{1}{2}$ l Vollmilchjoghurt, 2 Esslöffel Honig,
etwas Vanille, 200 g frisches Obst,
1 - 2 Esslöffel leicht angeröstete
Mandelblättchen.

Zubereitung:

Joghurt mit Honig und Vanille verrühren.
Große Früchte in Stückchen schneiden
bzw. Beeren verlesen und auf Schälchen
verteilen, das Joghurt über das Obst
gießen, Mandelblättchen darüber streuen.

Tipp:

Die Joghurt-Kaltschale ist ein idealer
Nachtisch, wenn es einmal schnell gehen
soll!

Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!



mmhhhh mit Honig!

Joghurt - Kaltschale mit frischem Obst

Zutaten:

$\frac{1}{2}$ l Vollmilchjoghurt, 2 Esslöffel Honig,
etwas Vanille, 200 g frisches Obst,
1 - 2 Esslöffel leicht angeröstete
Mandelblättchen.

Zubereitung:

Joghurt mit Honig und Vanille verrühren.
Große Früchte in Stückchen schneiden
bzw. Beeren verlesen und auf Schälchen
verteilen, das Joghurt über das Obst
gießen, Mandelblättchen darüber streuen.

Tipp:

Die Joghurt-Kaltschale ist ein idealer
Nachtisch, wenn es einmal schnell gehen
soll!

Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!



mmhhhh mit Honig!

Joghurt - Kaltschale mit frischem Obst

Zutaten:

$\frac{1}{2}$ l Vollmilchjoghurt, 2 Esslöffel Honig,
etwas Vanille, 200 g frisches Obst,
1 - 2 Esslöffel leicht angeröstete
Mandelblättchen.

Zubereitung:

Joghurt mit Honig und Vanille verrühren.
Große Früchte in Stückchen schneiden
bzw. Beeren verlesen und auf Schälchen
verteilen, das Joghurt über das Obst
gießen, Mandelblättchen darüber streuen.

Tipp:

Die Joghurt-Kaltschale ist ein idealer
Nachtisch, wenn es einmal schnell gehen
soll!

Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!