

GRUNDREZEPT FRÜHSTÜCKSSCHAUM

ohne Brot

Zutaten	Grundrezeptur
250 ml	Milch 3,5%
200 ml	Sahne 30%
70 g	Aprikosen- konfitüre
40 g	Zucker
2 DL	SPUMA instant

Variationen:

Konfitüre in gleicher Menge durch einen anderen Aufstrich ersetzen. Zum Beispiel:

Erdnussbutter

Honig

Nutella

o.ä.

Die Sahne teilweise oder in gleicher Menge durch kalten Kaffee ersetzen.

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf SPUMA instant sehr fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Anschließend mit SPUMA instant vermischen und in eine 0,5l Whipperflasche füllen. Mit 1-2 Patronen begasen und gut schütteln. Nach einer Ruhezeit von 5-10 Minuten ist der Schaum fertig zum Servieren.

Tipp: Sehr gut geeignet als Aufstrich für unser BIOZOON - SMOOTHBROT (Art.-Nr. 6064/6065)!

Hinweis:

Das Rezept ist insbesondere für den Bedarf an etwas größeren Mengen für das Aufschlagen in einer Küchenmaschine mit Rührbesen hervorragend geeignet. Hierfür wird die Masse einfach ca. 15 Minuten aufgeschlagen und anschließend in Portionsgläsern eingefüllt.

Nährwerte pro 100g

Brennwert/ Kalorien	716 kJ/ 171 kcal
Fett	12,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,7 g
Kohlenhydrate	11,7 g
davon Zucker	11,5 g
Ballaststoffe	0,9 g
Eiweiß	2,3 g
Salz	<0,1 g



Serviervorschlag

GRUNDREZEPT
FRÜHSTÜCKSSCHAUM
ohne Brot

seneoPro[®]