

Trauben-Birnen-Lassi

Zutaten für 4 Portionen:

500 ml Joghurt
1 TL Vanillinzucker
1 Banane
250 ml Traubensaft
250 ml Birnendirektsaft
Trauben und Birnen für die Dekoration



Küchenhelfer:

hohes Gefäß
Brettchen
Küchenmesser
Messbecher
Stabmixer
Holzspieße
Becher



Verwendete Abkürzungen:

TL – Teelöffel
ml – Milliliter

Zubereitung:



1. Joghurt und Vanillinzucker in ein hohes Gefäß füllen.
2. Banane schälen, in Stücke schneiden und dazugeben.
3. Trauben- und Birnensaft dazugießen.
4. Alles mit dem Stabmixer pürieren.
5. Für die Dekoration Trauben und Birnen waschen.
6. Birnen vierteln, entkernen und in Stücke schneiden.
7. Trauben abzupfen und abwechselnd mit den Birnenstücken auf die Holzspieße ziehen.
8. Trauben-Birnen-Lassi in Becher füllen und mit den Obstspießen servieren.



milchNRW.

Dieses und weitere Rezepte, Rezeptvideos und Infos zu „Kinder lernen kochen“ auf www.genius-milch-nrw.de