

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