



Feins von *Rahel* 

Beeribombe
die neue Fruchtcreme

Rezeptideen

Feins von *Rahel*

Rezeptvorschlag mit Beeribombe

Zutaten:

1 EL Chiasamen

1 EL Mandeln gemahlen

Mark einer Vanille-Schote

150 ml Milch

3 EL Beeribombe Fruchtcreme

Handvoll frische Beeren

So geht's:

Vermische die Chiasamen, Mandeln und das Vanille-Mark. Milch hinzufügen und gut rühren. 2 Std. oder über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Beeribombe und die frischen Beeren beimischen. Genießen.

ChiaBeeripudding



Feins von *Rahel*

Rezeptvorschlag mit Beeribombe

Zutaten:

80 g Magerquark

25 g Mascarpone

Optional 1 Meringue

4 EL Beeribombe Fruchtcreme

Handvoll frische Beeren

So geht's:

Beeribombe mit den frischen Beeren in einer kleinen Pfanne erwärmen.

Quark und Mascarpone gut vermischen. Die warme

Beerenmischung zur Quarkmasse geben und wer mag, die Meringue darüberbröseln. Geniessen.



Beeri-Quark

Feins von *Rahel*

Rezeptvorschlag mit Beeribombe

Zutaten:

80 g Magerquark

25 g Mascarpone

Optional 1 Meringue

4 EL Beeribombe Fruchtcreme

Handvoll frische Beeren

So geht's:

Beeribombe mit den frischen Beeren in einer kleinen Pfanne erwärmen.

Quark und Mascarpone gut vermischen. Die warme

Beerenmischung zur Quarkmasse geben und wer mag, die Meringue darüberbröseln. Geniessen.



Overnight Beerioat

Feins von Rahel

Rezeptvorschlag mit Beeribombe

Zutaten:

2 Kugeln Vanilleglace
etwas geschlagenen Rahm
4 EL Beeribombe Fruchtcreme
Handvoll frische Beeren

So geht's:

Einige Beeren als Deko
beiseitestellen. Die restlichen Beeren
mit der Beeribombe erwärmen. Glace
in eine Schale geben, warme Beeren
dazugeben. Rahm darüber und mit
den beiseitegestellten Beeren
dekorieren.
Genießen.



Vanille Beeriglance