



Blueberry Sweetie

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Heidelbeeren, frisch | 200 g |
| Vanillinzucker | 2 TL |
| Schokolade, Weiß | 160 g |
| Milch | 600 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. Heidelbeeren waschen, ggf. verlesen und eine Handvoll beiseitelegen. In einem hohen Gefäß zusammen mit Vanillinzucker pürieren. Schokolade hacken. In einem Topf Milch auf mittlerer Stufe erhitzen, Schokolade darin unter Rühren schmelzen.

2. Schokoladenmilch in ein hitzebeständiges Glas gießen, Heidelbeerpüree vorsichtig zugießen. Übrige Heidelbeeren auf einen Cocktailspieß ziehen. Blueberry Sweetie mit frischen Heidelbeeren garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 339 kcal |
| Kohlenhydrate | 40 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 18 g |