

Aprikosen-Flip

(4 Portionen)



Das benötigst du:

- ½ Dose Aprikosen
- 500 ml (1/2 l) Buttermilch

Stelle bereit:

- 1 große, hohe Rührschüssel
- 1 Handrührgerät mit Schnellmixstab
- 1 Schneebesen

So wird's gemacht:

1. Gib die Aprikosen mit dem Saft in eine Schüssel und püriere sie mit dem Pürierstab des Handrührgerätes
2. Gieße die Buttermilch dazu und rühre alle gut durch
3. Stelle den Aprikosen-Flip für eine halbe Stunde in den Kühlschrank und fülle das Getränk dann in Gläser

Tipp: Du kannst bei diesem Rezept auch verschiedene Obstsorten verwenden