

Erdbeer-Frappé



Zutaten:	Zubereitung:
500 g frische Erdbeeren	Waschen, putzen, Kelchblätter entfernen in einen Mixbehälter füllen.
500 g Naturjoghurt 1,5% Fett	Zusammen mit den Erdbeeren zu einer cremigen Soße mixen.
1 EL Zucker	
Wenig Milch	Ist das Frappé nicht flüssig genug, mit wenig Milch vermischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Das Frappé in Longdrink Gläser verteilen, mit einer Erdbeere verzieren und möglichst frisch genießen.	
Dieses Getränk eignet sich mit einer Kugel Eis serviert als erfrischendes Dessert oder als einfache Zwischenmahlzeit an wärmeren Tagen.	

