

Erdbeer-Frappuccino aus dem Thermomix®



© Erdbeer-Frappuccino - Rezepte mit Herz



45 Min.



leicht



2 Flaschen Sauce (à 500 ml), 4 Gläser Frappuccino (à 350 ml)

Cremig und lecker – wie von Starbucks.

Diese Erdbeersauce könnt ihr vielseitig einsetzen. Sie eignet sich zum Beispiel auch sehr gut für Eis und Desserts oder auch als kleines Mitbringsel zum Verschenken. So könnt ihr leckere Frappuccinos auch zu Hause genießen.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für die Erdbeersauce:	
<input type="checkbox"/>	800 g	Erdbeeren
<input type="checkbox"/>	1	Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>	150 g	Orangensaft
<input type="checkbox"/>	50 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 TL	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	Für den Frappuccino :	
<input type="checkbox"/>	500 g	Milch
<input type="checkbox"/>	100 g	Eiswürfel
<input type="checkbox"/>	200 g	Skyr
<input type="checkbox"/>	20 g	Honig
<input type="checkbox"/>	200 g + 4 TL	Erdbeersauce
<input type="checkbox"/>	200 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>		Nach Belieben Erdbeeren zum Dekorieren

Zubereitung

1. Für die Sauce Beeren waschen, putzen und halbieren. Zitrone heiß waschen, trocknen, Schale abreiben. Saft auspressen. Beeren, Zitronenschale und -saft mit allen übrigen Zutaten in den Mixtopf geben und 20 Min./100 °C/Stufe 1 kochen. Dann 20 Sek./Stufe 10 pürieren. Sauce heiß in saubere Flaschen füllen, abkühlen lassen.
2. Für den Frappuccino Milch, Eiswürfel, Skyr und Honig im Mixtopf 10 Sek./Stufe 10 mixen. In jedes Glas ca. 50 g gekühlte Erdbeersauce gießen. Skyr-Milch zugießen. Mixtopf eiskalt spülen, trocknen. Eiskalte Sahne im Mixtopf mit Sichtkontakt 10–20 Sek./Stufe 10 steif schlagen. Auf die Gläser aufteilen. Mit je 1 TL Sauce beträufeln. Nach Belieben mit Erdbeeren dekorieren und sofort servieren.

Haltbarkeit: ungeöffnet ca. 6 Monate, geöffnet ca. 6 Tage im Kühlschrank

Nährwertangaben

Pro Glas: ca. 320 kcal – 12 g E – 21 g F – 18 g KH