



Winterliches Apfel-Granatapfel-Dessert

Der Geschmack von Weihnachten: GASTRO Fruchtyoghurt Apfel-Granatapfel auf Zimt-äpfeln und Spekulatius.

Rezept-Tipps von GASTRO: schnell, raffiniert und einfach köstlich.

Produkte, Infos und Ideen:
www.gastro-foodservice.de



GASTRO
Vielfalt aus
Milch

Winterliches Apfel-Granatapfel-Dessert

Zubereitung

1. Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit Zimt, Zucker und dem Zitronensaft marinieren. Spekulatius grob zerbröseln.
2. 3 EL der marinierten Äpfel in ein hohes Dessertglas füllen und je 2 EL Spekulatiusbrösel auf die Apfelmasse geben.
3. Dessertgläser mit GASTRO Fruchtojoghurt Apfel-Granatapfel auffüllen und mit Granatapfelkernen garnieren.



GASTRO Fruchtojoghurt Apfel-Granatapfel

- Cremig und fruchtig im 5-kg-Großgebilde
- Perfekt portionierbar für Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung
- Ideal als Frühstück, Dessert oder Zwischenmahlzeit



Ohne Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten.

Das ganze Sortiment unter: www.gastro-foodservice.de

Zutaten

- 5 Äpfel
- 5 g Zimt
- 30 g Zucker
- 1 Zitrone, Saft
- 300 g Spekulatiuskekse
- 1.250 g GASTRO Fruchtojoghurt Apfel-Granatapfel
- 200 g Granatapfelkerne, frisch

€/l
0,74

Ø Wareneinsatz
pro Portion

Nährwerte pro Portion (240 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
1.396	332	6,6 g	8,9 g	54,6 g

GASTRO