

Yogurette Cappuccino Pulver

Zeit: 5 min. Portionen: Rezeptnr.: 0111

Zutaten:

2 Packung Yogurette
Schokolade, tiefgefroren
150 g Magermilchpulver
o. Kaffeeweisser
100 g Puderzucker
35 g löslicher Kaffee
½ Teelöffel Zimt



Zubereitung:

100 g Zucker in den Mixtopf einwiegen und **10 Sekunden auf Stufe 10** zu Puderzucker verarbeiten. Umfüllen. Dann die tiefgefrorenen Yogurettestückchen in den Mixtopf geben und **8 Sekunden auf Stufe 8** zerkleinern. Alle übrigen Zutaten zugeben und **4 Sekunden auf Stufe 4** vermischen. Für eine große Tasse nimmt man 5-6 Teelöffel von dem Pulver. Man kann es in heißem Wasser aber auch in heißer Milch auflösen. Das fertige Yogurette-Cappuccinopulver bewahrt man am besten in einer verschließbaren Dose oder einem Glas auf.

Yogurette Cappuccino Pulver