



Gesamt: 5min
Zubereitung: 5min



8 Portion/en



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Schmetterling
Spatel

Zutaten

400 g gefrorene Früchte z.B.
Himbeeren oder Erdbeeren
2 frische Eiweiß
100 g Milch 1,5%
2 TL Süßstoff, flüssig

Zubereitung

Beeren in den  "Mixtopf geschlossen" geben und **20Sek/Stufe 10** zerkleinern

Eiweiß, Milch und Süßstoff zugeben und **10Sek/Stufe 6** verrühren.

Eis mit Spatel etwas zur Seite schieben, sodass der Rühraufsatz eingesetzt werden kann.

Rühraufsatz einsetzen und **2Min/ Stufe 4** cremig aufschlagen. Sofort servieren.



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße**

Flüssigkeiten: Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Obinchen](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>