biodelikat
unser tölzer biomarkt

Milchshake

Für 2 Portionen

Zutaten:
500 ml (Bio)Vollmilch
2 EL (Rohrohr)Zucker
1 EL Zitronensaft (verleiht spritziges Aroma)

Nach Geschmackswunsch (beispielsweise):
4 (Bio)Bananen oder
500 g (Bio)Erdbeeren oder
250 g (Bio)Himbeeren oder
2 (Bio)Mangos
(Ihrer Kreativität sind beim Mischen keine Grenzen gesetzt)

Variationen:
Joghurt-Milchshake: 250 ml Milch und 250 g (Bio)Joghurt
Sahne-Milchshake: 300 ml Milch und 150 ml (Bio)Sahne
Eis-Milchshake: 4 Kugel (Bio)(Vanille)Eis

Zur Verfeinerung:
1 Msp. gemahlene Vanille (z. B. bei Bananen-Milchshake)

Zubereitung:
Zutaten klein schneiden, in Messbecher oder Mixer mit Milch (und Joghurt) geben und mit Pürierstab oder Mixer durchquirlen. Dann Zitronensaft, Zucker und beigeben und vermixen. In zwei Gläser gießen und Glasrand beispielsweise mit Bananenscheiben, Erdbeeren und sonstigen Früchten garnieren.

Für Sahne-Milchshake Sahne sehr gut steif schlagen. Danach Gelatine (Agar Agar) einrieseln lassen und weiterschlagen. Obiges Rezept durchführen und zuletzt die Sahnemischung kurz unterquirlen.

Für Eis-Milchshake 2 Eiskugeln bei Zugabe der Milch beigeben und verquirlen, ansonsten wie obiges Grundrezept. 2 Eiskugeln vor dem Servieren auf den Shake “aufsetzen”. Shake mit Strohhalm reichen.

Viel Freude beim Genießen. Zum Wohl.

Biomarkt biodelikat • Badstr. 4 1/3 • 83646 Bad Tölz
Tel. 08041/7928581 • www.biodelikat.de