

Fruchtsuppe/Dessert "Waldfrucht" mit Fruchtstücken

Fruchtsuppe/Dessert "Waldfrucht" wird aus gefriergetrockneten Früchten und natürlichen Fruchtpulvern hergestellt. Sie erhalten eine köstlich erfrischende und natürlich fruchtige Kaltschale für die heiße Jahreszeit.

Zubereitung: Waldfruchtpulver in kaltes Wasser einrühren, nie umgekehrt. Mit Mixer oder Schneebesen durchrühren und in Portionen abfüllen. Tipp: Instant Waldfrucht-Pulver in kalte Vollmilch einrühren und 6 Minuten aufschlagen. Sie erhalten ein lockeres cremiges Dessert.

Dosierung: 200 g für 1 Liter Vollmilch oder Wasser.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	273 kj
Brennwert kcal	65 kcal
Fett	0.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	15.5 g
davon Zucker	9.2 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0.1 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

Zutaten

Zucker, Fruchtzucker, modifizierte Kartoffelstärke, Maltodextrin, Fruchtmischung 9% (Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Hibiscus), Säuerungsmittel: Citronensäure, natürliche Aromen, Rote Bete-Pulver, Speisesalz.