

Erfrischender Beeren-Shake mit Vanilleglacé



Erfrischend, fruchtig und in weniger als 10 Minuten ready! Dieser Beeren-Shake passt wunderbar zum Zvieri und schmeckt dabei nicht nur den Kleinen.

Die Beersaison wird jedes Jahr heiss erwartet. All denjenigen, die den Startschuss kaum abwarten können, verkürzt dieser Shake mit gefrorenen Beeren und Vanilleglacé die Wartezeit mit ganz viel Beerengeschmack. Benötigt werden lediglich fünf Zutaten, ein Mixer und ein paar wenige Minuten Zeit.

Als Erfinder des Milkshakes gilt ein Mann namens Ivar Coulson. Er soll 1922 in Chicago als Erster die Idee gehabt haben, Milch, Schokolade, Malz und Glacé zusammen zu einem Getränk zusammenzumixen. Den Shakes wird heute praktisch kein Malz mehr zugefügt, dafür gibt es diese mittlerweile in unzähligen Varianten. Für die Zubereitung zu Hause gilt: Ausprobieren und die Rezepte so anpassen, wie sie dem eigenen Geschmack entsprechen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

- 200 g gefrorene Beeren nach Wahl
- 3 Kugeln Vanilleglacé
- 3 TL Puderzucker
- 350 ml Milch
- 100 ml Vollrahm, geschlagen
- Optional Guezli und Minze zum Garnieren

1. Beeren, Glacé, Puderzucker und Milch in einem Mixer pürieren.
2. Den Shake auf zwei Gläser verteilen, mit Schlagrahm bedecken und mit Guezli und Minze garnieren.

Zubereitungsdauer: ca. 5 Minuten