

Sommerrezepte mit Kölnflocken

Buttermilch-Limetten-Drink

Zutaten für 2 Gläser:

- 2 Limetten
- 1 Zweig frische Minze
- 500 ml Buttermilch
- 150 g Joghurt (3,5 % Fett)
- 50 ml Zitronen-Limetten-Getränkessirup
- 1 EL Zucker
- 5 EL Kölnflocken Instant
- 100 ml Mineralwasser
- 4 Eiswürfel



Zubereitung:

Limetten ausdrücken, Minze von den Stielen zupfen und zusammen mit Buttermilch, Joghurt, Sirup, Zucker, Kölnflocken Instant und Mineralwasser in einem Mixer verquirlen.

Eiswürfel in zwei Gläser füllen, Drink hinzugeben und mit Minze dekoriert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Tipp:

Noch dekorativer sieht der Sommerdrink aus, wenn Sie die Minze in Eiswürfel einfrieren.

Karibik-Waffeln

Zutaten für ca. 8 Stück:

- 150 g Crème fraîche
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Prise Jodsalz
- 3 Eier (Gew.-Kl. M)
- 125 g Köln Müsli Karibik
- 125 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 gestr. TL Backpulver



Zubereitung:

Crème fraîche mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale sowie Salz verrühren und nach und nach die Eier einzeln unterschlagen. Köln Karibik Müsli, Mehl sowie Backpulver kurz unterrühren.

Im vorgeheizten Waffeleisen goldbraune Waffeln backen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten