

Picandou Cuisine & Création mit knackigem Studentenfutter

Informations

Zubereitung : 10 min.



Zutaten

- 1 750-g-Box Picandou Cuisine & Création
- 50 g Goji-Beeren
- 50 g Haselnüsse
- 50 g Mandeln
- 50 g Rosinen

Zubereitungsschritte

1. Den Picandou in die gut gekühlte Schüssel der Küchenmaschine geben.
2. Den Käse bei mittlerer Geschwindigkeit 1 bis 2 Minuten mit dem Flachrührer glattrühren.
3. Die Rührgeschwindigkeit auf ein Minimum reduzieren und Nüsse und Trockenfrüchte hinzugeben.



4. Sobald die Mischung homogen ist, aus der Maschine nehmen.
5. Mit ein paar übrig gebliebenen Nüssen und Trockenfrüchten verzieren und kühl stellen.