SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de

Mango Lassi

Mango Lassi

Zubereitungszeit: 2 min

Gesamtzeit: 2 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Lassi:

250 g Naturjoghurt

130 ml Milch

200 g reife Mango

4 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Zitronensaft

Anleitung Schritt für Schritt:

1. Schälen Sie die Mango und schneiden Sie das Fruchtfleisch in grobe Würfel.

2. Geben Sie die Mangostücke zusammen mit Naturjoghurt, Milch, Zucker und Zitronensaft in den Blender.

3. Mixen Sie alle Zutaten im Blender auf hoher Stufe, bis eine gleichmäßige, cremige Flüssigkeit entstanden ist. Die Masse sollte gut verbunden und ohne Stücke sein.

4. Probieren Sie den Lassi und passen Sie bei Bedarf die Süße mit etwas zusätzlichem Zucker an. Sie können auch

ein paar Eiswürfel hinzugeben und nochmals kurz mixen, wenn Sie den Lassi kälter möchten.

5. Füllen Sie den Mango-Lassi in Gläser und servieren Sie ihn unmittelbar nach dem Mixen. Er lässt sich alternativ auch kurz im Kühlschrank kühlen.