

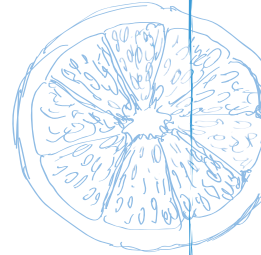


nom
Stadt
Molkerei



NÖM JOGHURT KLASSIKER

APFEL & VANILLE



ZUTATEN

125g nöm Joghurt
30g Apfel rot, nach Saison
30g Streuselkuchen Crumbles*
15g Ahornsirup
1 Messerspitze Vanillemark
1g Vanillezucker (hausgemacht)**
1 Schuss frischer Zitronensaft

NÖM Stadtmolkerei

Marktwirtschaft
Siebensterngasse 21, 1070 Wien
www.noemstadtmolkerei.at
f noemstadtmolkerei

ZUBEREITUNG

Apfel mit Schale würfeln und mit einem Schuss Zitronensaft beträufeln.

*Hausgemachte Streuselkuchen-Crumbles zubereiten:

200g Mehl glatt,
120g Zucker & 5g Vanillezucker,
1 Messerspitze Zimt,
125g Nöm Butter
Zucker und Zimt mit zerlassener Butter mixen, Mehl unterkneten,
Masse auf Blech mit Backpapier locker aufstreuen, bei 180 Grad Umluft
10 min backen (ausreichend für 15 Portionen)

**Hausgemachten Vanillezucker zubereiten:

1kg Feinzucker mit 7-8 Vanilleschoten in einem großen Glas mit Deckel
luftdicht verschließen und einige Tage ziehen lassen.
Hin und wieder schütteln.
Joghurt mit frischem Vanillemark und Vanillezucker glattrühren.

Die NÖM Stadtmolkerei wünscht gutes Gelingen!

