

Weintraubendessert im Glas

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 5 Portionen:
500 g ANDECHSER NATUR demeter Jogurt mild Vanille 3,8 % Fett
200 g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne
1 EL Honig
500 g Weintrauben
10 Chocolate Chip Cookies

So geht's

1. Den **ANDECHSER NATUR demeter Jogurt mild Vanille** in eine Schüssel geben. Die **ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne** steif schlagen und zusammen mit etwas Honig unter den Vanille-Jogurt heben.

2. Die Chocolate Chip Cookies in einer Schüssel grob zerbröseln. Die Weintrauben waschen ggf. halbieren, wenn sie etwas größer sind.

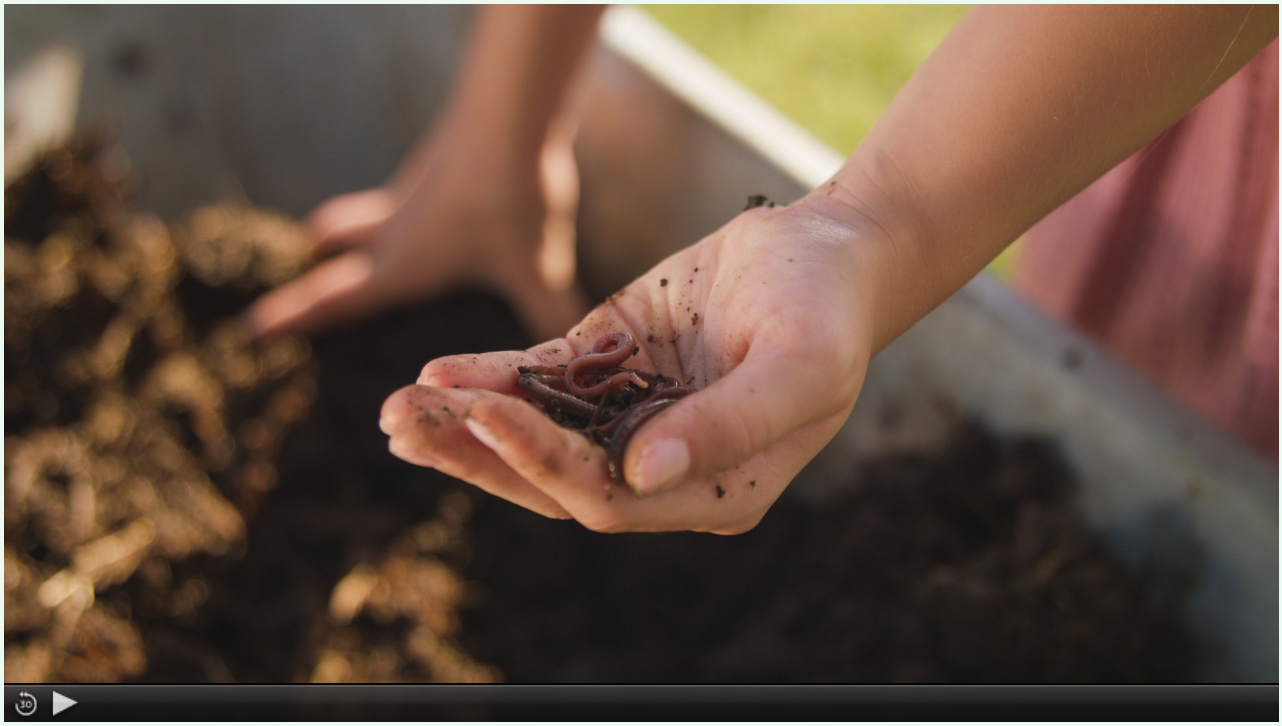
3. Dann abwechselnd die Jogurtmasse, die zerbröselten Kekse und die Weintrauben in Dessertgläsern aufschichten.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

